J. A. Brillat - Savarin

La fisiologia del gusto

Anthelme Brillat-Savarin

Fisiologia del gusto

ovvero
Meditazioni di gastronomia trascendente

con una nota di Honoré de Balzac

BRILLAT-SAVARIN, O DELLO STILE AMABILE

a Georges Bernier

Come aggiungere una digressione a un libro che è esso stesso una digressione? Bisogna forse rafforzarlo, sostenerlo con uno spirito sistematico che, nonostante l'apparato ingannevole e malizioso del suo indice, il libro non offre? Spaventata all'idea di un simile sforzo, la mia immaginazione preferisce impigrirsi insieme all'autore, al «professore» come egli stesso si definisce. La decisione di riorganizzare la sua opera scompare con la stessa rapidità della decisione di un buongustaio che si mette in mente di seguire una dieta.

L'occhio scivola: ecco la storia della signora che attribuisce alle virtù erotiche del tartufo la sua eccessiva indulgenza alle profferte di un corteggiatore; ecco il ritratto (citato a memoria) di cavalieri e abati, due categorie eminenti e scomparse dopo la Rivoluzione, di buongustai; ecco i devoti, altra categoria: «I monasteri erano veri magazzini delle più squisite leccornie... I cuochi del clero hanno fatto progredir l'arte». Arrossite, o anticlericali, imparando che nell'*Ancien Régime* i migliori liquori di Francia li distillavano le suore Visitandine (quelle di Niort hanno inventato la marmellata d'angelica. Addio pani di fiori d'arancio delle monache di Château-Thierry! Le Orsoline di Belley avevano una certa ricetta per le noci candite...). Ecco alla fine della caccia arrivare «donne stupende, fanciulle di freschezza raggiante, alcune in vetture eleganti, altre in calessini... Le ho viste mettere in mostra sull'erba la tacchina in galantina trasparente, il pasticcio fatto in casa, l'insalata che non aspettava altro che d'essere ri-

voltata». Ecco i «provini gastronomici», brevi frasi destinate a complimentarsi con l'ospite per la finezza del menu, più o meno elogiative ma diverse nell'essenza come sono diversi, benché assolutamente perfetti, dei buoni piccioni di voliera avvolti nel lardo e delle quaglie al tartufo, al midollo stese su toasts imburrati al basilico. Brillat-Savarin, del Bugey, non perde neanche l'occasione di tessere l'elogio del Bugey, di Belley, sua città natale e arriva fino a stendere l'elenco completo degli originari della zona che si sono resi meritevoli dell'arte medica. Lo vediamo che passa nel 1782 una giornata dai Bernardini a Saint-Sulpice presso Belley in montagna: «in un angolo del refettorio si vedeva una pila di più di cento bottiglie continuamente innaffiate da una fontana naturale». Eccolo emigrato o piuttosto in esilio perché egli non fu mai propriamente un emigrato, un controrivoluzionario: borghese liberale, fu membro dell'Assemblea costituente nel 1789, ma si staccò dalla Rivoluzione e emigrò nel 1793. Eccolo dunque in Svizzera, prima al *Lion d'Argent* di Losanna, che «passa in rivista» tre servizi completi per la somma di quindici batz in compagnia del barone Rostaing che, ci dice, «nelle sue carte aveva un sistema di contabilità militare talmente chiara che bisognerà ricorrervi». È avvenuta la scelta auspicata? Non lo so. Ed ecco ancora Brillat-Savarin negli Stati Uniti: lo ritroviamo nell'ottobre 1794 che caccia nel Connecticut ospite della fattoria di un certo Bulow, in compagnia delle sue quattro figlie («abiti freschissimi, cinture nuove, graziosi cappelli»). Nell'angolo del camino beve «un grande *bowl* di *punch*». La descrizione di New York e della Nuova Inghilterra alla fine del XVIII secolo è una delle cose più affascinanti della *Fisiologia del gusto*. E prima di scavare nel significato di questo titolo, attardiamoci ancora a parlare della storia di un altro emigrato, un d'Albignac proveniente dal Limousin che fece fortuna a Londra specializzandosi nelle

salse per condire l'insalata che preparava girando di casa in casa in occasione di grandi pranzi. Rievochiamo anche l'orribile inganno che fu teso a Lione verso la fine dell'inverno 1780 al cavaliere di Langeac che vi cadde provando la peggiore umiliazione che possa colpire un buongustaio.

Perché «fisiologia del gusto»? Perché questo titolo pomposo che, passata la moda delle «fisiologie» sotto la Restaurazione, probabilmente avrà imbarazzato il lettore? Chiamare fisiologia del gusto un banale libro di cucina sarebbe stato del tutto interno allo spirito del tempo. Noi oggi diremmo fenomenologia del gusto o gastronomia strutturale.

La *Fisiologia del gusto* in realtà non è un libro di cucina benché vi si trovi qualche ricetta, sempre accompagnata dal racconto di un episodio. Brillat-Savarin è più prolisso sui risultati finali delle ricette che sui mezzi per eseguirle. La *Fisiologia* si presenta come un'opera sui principi generali della «gastronomia» (la parola era appena nata, allora, dal greco). La *Meditazione II, Del gusto*, e la *Meditazione III, Della gastronomia* si leggono come trattati di fisiologia nel senso letterale del termine e di chimica. L'autore è un magistrato che si vuole anche chimico e che un po' deve esserlo davvero. Egli proclama una spiegazione razionale e sistematica delle cause fondamentali delle sensazioni gustative in relazione alla preparazione degli alimenti. Ma in realtà la *Fisiologia del gusto* è una raccolta di ricordi, sono le memorie dell'autore. È un libro in un falso libro, una raccolta di aneddoti raccolti in messale: «Quando scrivo e parlo di me al singolare, ciò suppone un colloquio col lettore, egli può esaminare, discutere, dubitare e anche ridere. Ma quando mi armo del formidabile *noi* io professo: bisogna sottomettersi». (In questo caso apprendiamo che il francese *confabulation* significa conversazione familiare; più

avanti sapremo che un *magistero* è un ricostituente e che il pasticciere di dolci secchi apparve nel XVII secolo).

Il temibile *noi*? In realtà esso è ancora più benevolo dell'*io*. Per comprendere come è fatto questo piatto bisogna osservare che la *Fisiologia del gusto* appartiene al genere eroicomico oggi estinto. È una parodia, soprattutto nelle parti apparentemente serie come la *Meditazione I, Dei sensi*, una parodia di Condillac e degli ideologi da parte di un loro seguace ameno e dispettoso. La *Fisiologia del gusto* sta al *Trattato delle sensazioni* di Condillac e al *Rapporto fra il fisico e il morale negli uomini* come l'*Orlando furioso* dell'Ariosto sta alla *Chanson de Roland* e a tutta la poesia cavalleresca ed epica. Più il tono di Brillat-Savarin si innalza e si nobilita dandosi pompa e solennità più è familiare la materia che tratta.

Questa forma di umorismo potrebbe stancare se non si accompagnasse a due qualità che le sono indispensabili: la modestia e la gaiezza. Se bisognasse trovare una parola per caratterizzare Brillat-Savarin si potrebbe adottare giocosità. La gravità scherzosa percorsa di benevolenza universale, divertente, gaia e beneducata che il suo secolo purtroppo credette di trovare nell'insipido e sciocco *Voyage autour de ma chambre* di Xavier de Maistre, uno dei rari casi di autentico cretinismo fedelmente ripreso in un'opera a stampa, che incantava Sainte-Beuve fa invece della *Fisiologia del gusto* un libro *amabile*.

Ma noi abbiamo perso il gusto della composizione composita. Nascondere il banale sotto il severo o il serio sotto il comico, il sistematico nell'asistematico, l'arte del criptogramma che era una delle forme della discrezione in letteratura oggi è un'abilità che non è più capita.

Brillat-Savarin sfugge, come il mercurio. È un chiacchierone e la chiacchiera è in lui un vizio, una

vertigine. Raccontatore di aneddoti incapace di frenarsi, non trova mai che un fatto sia troppo secondario per raccontarlo, che nessun dettaglio sia a sproposito, e per minimo che esso sia l'attira irresistibilmente. Qualsiasi volgarità gli va bene pur di distrarsi dal tema. Bisogna leggerlo così: bisogna sempre, da lui, trarre qualche altra cosa, non finire mai ciò che si era cominciato, né leggere la pagina che si voleva leggere.

A questi segreti aggiungiamo il fascino imponderabile dello spirito e della lingua di questo «secolo» particolare che va dal 1780 al 1825 senza essere né il XVIII né il XIX, ma essendo un po' entrambi, fonte di opere diverse ma letterariamente simili come *Del papa*, i pamphlets di Courier o *Racine e Shakespeare.*

Ma dopo averlo anche troppo a lungo analizzato, tuffiamoci ora nello studio in cui, nonostante quanto ho detto, il nostro autore ci chiede di entrare e di assumerci le nostre responsabilità: la cucina.

Se nutrire è cosa legata per definizione all'oralità con la sua duplice componente psichica, la megalomania e il senso di colpa, solo coloro ai quali l'ingiustizia casuale dell'infanzia e dell'adolescenza ha permesso di desessualizzare l'oralità possono affrontare il nutrimento sfuggendo sia alla deformazione della ghiottoneria narcisistica sia a quello del narcisismo psichico (precisiamo che seguendo Bergler, *La névrose de base*, Paris 1963, distinguiamo il masochismo-perversione che cerca il dolore fisico per ottenere l'orgasmo dal masochismo *psichico*, la ricerca di situazioni sgradevoli per desiderio di autopunizione morale. Lo stesso afferma Nacht nel *Masochisme*).

Questi due tipi umani avvelenano tutte le discussioni sul problema della cucina. Il narcisistico ghiottone è disgustoso, il masochista psichico è sgradevole. Il primo volge contro gli alimenti uno spirito di conquista che non è in grado di applicare alla vita: manca dun-

que inevitabilmente di spirito critico e i suoi giudizi e le sue informazioni sono poco sicuri, talvolta pericolosi, perché la sua euforia e la sua scontentezza dipendono non dai piatti ma dalle disposizioni nervose del momento. Il secondo attribuisce alla cucina, che definisce sempre complicata, tutte le disgrazie dell'umanità: il colonialismo, il neocapitalismo, il paternalismo, l'evasione fiscale, il poujadismo, l'inflazione, l'accademismo, l'alienazione, la schiavitù della donna, la castità, l'ossessione sessuale, l'ateismo, la destrutturazione della sinistra, l'automobile, l'imborghesimento del proletariato, i problemi dell'esercito, il razzismo, il balletto, l'opera, l'ironia e il razionalismo.

L'azione combinata di questi due tipi umani genera i pregiudizi attuali sulla cucina, i sofismi di base che brevemente enuncerò per confutarli. Confronterò i due fratelli nemici, il primo che pur difendendo giustamente la gastronomia contro gli attacchi nevrotici di cui è oggetto ne diffonde un'immagine di egocentrismo piccolo-borghese senza alcuna seduzione per la gioventù, questa gioventù moderna che come è noto è la più esigente e illuminata che sia mai apparsa dall'epoca neolitica; il secondo che associando l'idea di mangiare male a quella di progresso e libertà commette un delitto contro la gioventù del 1990 che necessariamente sarà ancora più esigente e illuminata della nostra.

Primo sofisma: la buona cucina è legata alla ricchezza. *Confutazione*: certi paesi il cui livello di vita è elevatissimo sono anche quelli dove si mangia peggio. Invece alcuni paesi hanno una popolazione povera e una buona cucina. Talvolta la buona cucina è una lotta contro lo spreco e la monotonia di una alimentazione a base di prodotti poco numerosi e poco costosi.

Secondo sofisma: la buona cucina è complicata, richiede molto tempo, la preparazione di salse complesse, ed è incompatibile con l'accelerazione della vita

moderna, ecc. *Confutazione*: qualsiasi statistica dimostra che la «vita moderna» è caratterizzata dall'aumento del tempo libero e dalla diminuzione del tempo di lavoro. Inoltre è un'idea assurda associare la complicazione (e quindi la lunghezza della preparazione) alla grande cucina. C'è una grande cucina semplice e una grande cucina complicata, come c'è una cattiva cucina semplice e una cattiva cucina complicata. Ci sono salse che si fanno in una decina di minuti e altre che richiedono delle ore e sono inutili (si veda più oltre la critica che von Rumohr ha fatto ad Apicio).

Terzo sofisma: la buona cucina è condizionata dalla presenza della donna a casa, dall'ineguaglianza fra i sessi, cioè a un dato ormai in via di scomparsa dalla società. *Confutazione*: a) conosco decine di donne che non hanno mai fatto niente dalla nascita e che sono incapaci di condire un'insalata e uomini occupatissimi che sono cuochi dilettanti notevoli. b) La donna a casa in ozio è stata sempre un *privilegio* dell'aristocrazia e della grande borghesia. Le operaie e le contadine hanno sempre lavorato e una parte della cucina francese, soppratutto i lessi e i ragù, sono nati dalla cucina popolare. È un errore stupido confondere tempo di cottura e tempo di presenza. La maggior parte dei piatti che «richiedono cinque ore di cottura» sono vecchi piatti contadini fatti da e per gente che lavorava, i piatti che si mettono col fuoco basso prima di andare in campagna e si trovano pronti al ritorno. Fra i dieci minuti richiesti per preparare il battuto dove si passa l'orata alla griglia, e le quattro ore per cui si lascia cuocere la coda di bue senza scoprirla può trovare posto un margine che ospita l'attività non alienata dei futuri uomini e donne. c) Esistono due cucine: la domestica e la professionale. A questo punto va stabilita la distinzione senza la quale nessun chiarimento sarebbe comprensibile e la cui dimenticanza prolunga e confonde le sterili controversie di cui ho parlato.

La cucina domestica fa ciò che può, come può. È in generale fatta bene, almeno fino a quando i rappresentanti delle fabbriche di prodotti alimentari non l'hanno convinta dell'eleganza del contrario. L'essenziale è non farsi più stupidi di quelli che si è, di non far male per principio, secondo l'atteggiamento masochistico descritto prima e consigliato dalla stampa femminile; di non arrivare a tavola con un'ora di ritardo per mangiare qualcosa di crudo, molto caro e cattivo, innaffiato con un vino chimico servito in bicchieri coperti di una nobile polvere. (Entrate presunte: 3 milioni di lire al mese. «Perbacco sono proprio buone queste cose». È questa la mia aggiunta ai «provini gastronomici» di Brillat-Savarin. Ma sono ingiusto perché nonostante gli sforzi delle industrie alimentari si mangia molto bene dappertutto tranne che nei ristoranti).

Uno dei capitoli più ricchi di informazioni della *Fisiologia del gusto* è la *Meditazione XXVIII*. Brillat-Savarin vi narra in quali circostanze verso la fine del XVIII secolo appaiono i ristoranti e i ristoratori. Ci fornisce anche la causa di quel fenomeno che avrebbe avuto nel corso dei due secoli successivi uno straordinario sviluppo, determinando comportamenti sociali prima sconosciuti, facendo fiorire una letteratura, quella delle guide critiche gastronomiche di cui non sappiamo se ammirare di più la vigilanza, l'influenza o la prolissità. Fino alla fine del XVIII secolo l'albergo era un rimedio alla meno peggio, la taverna un posto per bene o no, secondo i casi, ma dove si andava più per bere che per mangiare. Invece a partire dal XIX secolo si va al ristorante (e la parola stessa entra in uso allora) non più quando, viaggiatore senza relazioni familiari o d'amicizia in una città straniera, non si può fare altrimenti, ma per mangiare meglio o diversamente che a casa. In altri termini, proprio quando Brillat-Savarin scrive *La fisiologia del gusto* assistiamo alla nascita e all'immediato trionfo della cucina puramente

professionale e commerciale, dove quest'ultimo aggettivo non ha niente di peggiorativo volendo significare semplicemente che il cuoco professionale dipende, per vivere, ed eventualmente arricchirsi, dal numero dei clienti che sono pronti a pagare per godere del suo talento esattamente come ne dipendono l'attore, il pittore e il musicista.

A partire dal primo quarto del XIX secolo la scissione fra cucina domestica e cucina professionale è consumata, e si raccolgono le condizioni che fanno nascere il cuoco artista, il cuoco *vedette*, il cuoco innovatore dottrinario e autore di libri il cui prototipo è Antoine Carême. Oh giorni lontani di Beauvilliers, di Véry, di Robert de Baleine, dei Quattro fratelli provenzali.

L'apparizione della cucina professionale, proposta da un ristoratore che apre ogni giorno il suo locale come un direttore di compagnia il suo teatro, porta i cuochi a cercare l'invenzione per distinguersi dai concorrenti.

La storia della gastronomia è da allora una continua lotta tra la tradizione e l'invenzione. Talvolta si producono complicazioni eccessive in nome dell'invenzione, talvolta gli amatori reagiscono contro le complicazioni e abbandonano la cucina colta per rivolgersi ai buoni piatti rustici (la cucina delle osterie: la zuppa di cipolle e le trippe della Mère Chose o del Père Machin). Eterno ciclo! È interessante osservare che press'a poco quando Brillat-Savarin pubblica la sua *Fisiologia del gusto* il pubblico tedesco si precipita su un libro intitolato *Lo spirito dell'arte culinaria*, opera di uno dei più importanti storici tedeschi: C. F. von Rumohr[1].

[1] *Geist der Kochkunst*, von Joseph König, überarbeitet und herausgegeben von C.F. von Rumohr, Stuttgard und Tübingen, 1822. Joseph König era il cuoco di von Rumohr al quale egli attribuisce scherzosamente il libro.

Criticando retrospettivamente Apicio l'autore del grande celebre trattato di cucina dell'epoca imperiale romana, von Rumohr attacca le idee del maestro latino giudicandolo il colmo della *cucina distruttiva* che a suo parere riduce tutto a intingoli, gelatine e pasticci sempre sommersi di salse composite e non ammette i prodotti naturali che a condizione che siano irriconoscibili. Rumohr distingue in cucina tre cicli come in pittura: lo stile severo, lo stile amabile e lo stile ipocrita.

Colpisce un fatto culturale nuovo: autori come Brillat-Savarin o von Rumohr appartenenti alla nobiltà o alla borghesia colta, «intellettuali» si mettono a dissertare sulla cucina, il che sarebbe stato difficilmente concepibile nei secoli precedenti, tranne che ai tempi di Apicio, all'apogeo dell'impero romano. Senza occupare nella produzione colta del suo tempo un posto rilevante come von Rumohr, Brillat-Savarin era un giurista di valore, consigliere alla Corte di cassazione, autore di opere erudite e notevoli come *Vues et projets d'économie politique* (1802) o *Archéologie du département de l'Ain* (1820). Tale partecipazione della classe intellettuale alla polemica gastronomica non si interromperà più. Baudelaire stesso scagliò una diatriba contro ciò che chiama il «falso capolavoro» di Brillat-Savarin rimproverando al prudente magistrato il suo gusto... troppo moderato per il vino, cioè il posto troppo limitato che secondo Baudelaire occupa l'enologia sotto la sua penna.

Questa intellettualizzazione della gastronomia all'inizio del XIX secolo emerge coll'enorme successo del celebre *Almanach des gourmands* pubblicato, dal 1803 al 1812, ogni anno da Grimod de La Reynière, contemporaneo e precursore di Brillat-Savarin. Colpito da tale successo La Reynière scrive: «Tale accoglimento incredibile fatto a una bagatella alla quale non attribuivamo inizialmente nessuna importanza dimo-

stra che abbiamo indovinato il gusto e i bisogni del pubblico»[2]. Il gusto del pubblico in questi anni si sensibilizza alle mode culinarie o, se preferite, le suscita. Da allora ha sempre continuato a farlo e l'ultima metamorfosi di queste inoffensive polemiche la viviamo noi, a partire dal 1970, con la *querelle* fra la «nuova cucina» e la cucina tradizionale che riappare continuamente. Perché, come scrive Grimod de La Reynière «esiste una moda per gli antipasti e gli *entremets* come per gli abiti e i cappelli»[3].

La moda esiste in gran parte perché se ne parla. Di qui questo continuo commento che da due secoli accompagna la creazione e il consumo gastronomici. Commento che fin dall'inizio seppe praticare la «presa di distanza» rispetto al suo oggetto dosando artisticamente una magniloquenza ostentata e un nascosto umorismo. Incontestabilmente l'autore che ho citato, Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière (1758-1838) che, come indicano le date di nascita e morte, sopravvisse a otto regimi politici senza seguirne mai nessuno a tavola, Grimod, dunque, fu lo scrittore gastronomico che inventò lo stile moderno della critica gastronomica: stile eroicomico in cui la serietà, persino la solennità, una certa preziosità si adornano di una piacevole scherzosità, di un'ironica complicità col lettore senza escludere un pizzico di terrorismo dottorale.

Ma non possiamo fare a meno di sottoscrivere il giudizio di Jean-Paul Aron che nel suo *Mangeur du XIX*

[2] Grimod de La Reynière, *Ecrits gastronomiques*, testo curato e ben presentato da J. Bonnet, UGE, coll. 10/18, 1977.

[3] Nel XIX secolo le *entrées* non erano propriamente antipasti e gli *entremets* di cui parla de La Reynière non erano dolci. Un pasto cominciava con la minestra, seguita da un piatto con brodo, in genere un lesso. Veniva poi il piatto forte seguito da un *rot* (arrosto) accompagnato da *entremets* di verdura, i nostri contorni. C'erano anche *entremets* zuccherati che però non dispensavano dal servire anche un vero e proprio *dessert*.

siècle afferma: «Brillat-Savarin, come Amerigo Vespucci, ha ereditato tutta la gloria che spettava a Grimod de La Reynière». Senza mancare di talento, questi infatti non aveva l'elemento essenziale che permise a Brillat-Savarin di cogliere il suo capolavoro dove tutto un tempo si riconobbe: uno stile. Lo «stile amabile» che fa della *Fisiologia del gusto* molto più di un documento storico, ne fa il messale della decolpevolizzazione dell'epicureo moderato.

JEAN-FRANÇOIS REVEL

Novembre 1981

BRILLAT-SAVARIN

Brillat-Savarin (Anthelme) nacque a Belley il 1° aprile 1755. A prima vista era un uomo dei più banali: intrepido cacciatore, discreto musicista, eccellente ospite e gradevole conversatore; ma niente di tutto questo poteva farlo passare alla posterità; i suoi contemporanei stessi lo avrebbero ignorato senza la pubblicazione di un libro, la *Fisiologia del gusto* che, verso la fine dei suoi giorni, gli diede una incontestabile popolarità. Gli eventi della sua vita hanno acquistato solo grazie a questo l'importanza che può avere la biografia di uomini famosi e recano l'impronta dell'epoca in cui egli visse. Nato in una famiglia da tempo votata alle professioni giudiziarie, Brillat era luogotenente civile al tribunale della sua città natale quando scoppiò la Rivoluzione. Nel 1789 fu inviato dal Terzo stato del Bugey agli Stati generali, dove altri più abili di lui sarebbero rimasti nell'ombra. Arrivato dalla sua provincia con una certa predilezione per le antiche forme ma in fondo privo di qualsiasi principio politico o legislativo di una qualche portata, non prese la parola che a proposito di particolari insignificanti o contro i voti che il perfezionamento sociale rendeva di giorno in giorno più imperiosi. Al momento della creazione degli assegnati, chiese che li si fabbricasse in piccoli tagli; ebbe ragione e tale misura fu adottata in seguito. Non l'ebbe, quando si levò contro l'istituzione dei giurati e quando, il 30 maggio 1791, disapprovando l'abolizione della pena di morte, negò che i delitti fossero più frequenti quando le leggi erano più crudeli e chiuse il suo

discorso dicendo: «Se i vostri comitati hanno creduto di dar prova di filosoficità proponendovi di abolire la pena di morte, solo respingendone il progetto dimostrerete quanto vi sia cara la vita dell'uomo». I membri dell'Assemblea costituente non potevano essere rieletti e Brillat non fece quindi parte dell'Assemblea legislativa; ma i suoi concittadini gli diedero prova di stima conferendogli la presidenza del tribunale civile dell'Ain e poco tempo dopo facendolo giudice al tribunale di cassazione istituito dalla costituzione del '91 che voleva che ogni dipartimento fosse rappresentato in questa corte suprema da un giudice di sua scelta e nominato dagli elettori.

La rivoluzione del 10 agosto 1792 privò Brillat di questo posto elevato. Diventato sindaco di Belley verso la fine del 1793, usò la sua autorità solo per tenere tale città lontana dagli eccessi di una sanguinosa demagogia; ma il convenzionale Gouly, in missione nel dipartimento, emise un decreto che traduceva Brillat di fronte al tribunale rivoluzionario come federalista. Il modo in cui i membri di tale corte dimostrarono *quanto la vita dell'uomo era loro cara* parve assai poco filantropica al magistrato denunciato, poiché egli fuggì di casa senza presentarsi al comune. Prima si rifugiò in Svizzera ma ben presto poiché i tredici cantoni non gli garantivano sufficiente sicurezza si imbarcò per gli Stati Uniti e restò circa tre anni a New York dove, per sopravvivere, diede lezioni di lingua francese e si accontentò di un posto in un'orchestra teatrale. In questo periodo il suo nome era stato inserito nella lista degli emigrati e le sue proprietà furono confiscate. I ricordi di quest'epoca di calamità non resero mai amaro Brillat-Savarin e la gaiezza e levità con cui sopportò la sventura dimostra che la filosofia di cui la sua penna lascia ovunque traccia nella sua opera era per lui non una fastosa menzogna ma il risultato della pratica: i suoi più vivi rimpianti erano per la celebre vigna del

Machura che la Repubblica aveva posto sotto sequestro, poi venduto.

Al suo ritorno a Parigi nel 1796, Brillat-Savarin ebbe la doppia soddisfazione di farsi cancellare dalla lista degli emigrati e di essere reintegrato fra i funzionari retribuiti; ma non gli venne restituita la sua vigna di Machura per la quale poté più tardi partecipare al festino delle indennità. Da segretario allo Stato maggiore dell'esercito della Repubblica in Germania, Brillat fu nominato, grazie ad abili amici, commissario del direttorio presso il tribunale della Seine-et-Oise (1797) e poi, sotto il Consolato, passò alla Corte di cassazione completamente riorganizzata. Vi sostituiva il compatriota Sibuet che a sua volta l'aveva sostituito in occasione degli avvenimenti del 1792. Gli ultimi ventisei anni della sua vita trascorsero nell'esercizio di questa alta magistratura, carica nella quale dimostrò una integrità severa ma alla quale teneva come all'esistenza. Il 18 brumaio, la metamorfosi del consolato in impero, la caduta di Bonaparte non turbarono una sua sola digestione. Durante i 100 giorni del 1815 egli firmò l'appello Muraire, insozzato da ignobili ingiurie contro i Borboni. Quando Blücher e Wellington entrarono a Parigi, firmò l'appello De Sèze, pieno di anatemi contro l'usurpatore. Questi mutamenti di troni e di scettri sono meno importanti certamente della scoperta di una stella e *la scoperta di un manicaretto nuovo fa per la felicità del genere umano più che la scoperta di una stella.* (Così afferma il compatriota di Lalande, *Aforisma* n. 9). Brillat-Savarin vide dunque rispettata nella sua persona l'inamovibilità della magistratura e abbandonò il *fiore di giglio* solo con la vita. La sua devozione al posto fu causa della sua morte. Ammalatosi di un raffreddore, non molto grave, ricevette, il 18 gennaio 1826, dal presidente della Corte di cassazione De Sèze una lettera che lo invitava a recarsi alla messa di

suffragio del 21 nella chiesa di Saint-Denis*. La missiva si concludeva con queste parole quasi imperative: «La sua presenza in questa occasione, caro collega, ci sarà tanto più gradita soprattutto dato che *sarà la prima volta*». Il consigliere temette più le conseguenze di tali osservazioni che quelle del freddo; il suo raffreddore si trasformò in una polmonite mortale ed egli spirò il 2 febbraio successivo. Va ricordato che questa giornata provocò anche la morte di altri due membri della Corte, Robert de Saint-Vincent e l'avvocato generale Marchangy.

Brillat-Savarin costituiva una delle poche eccezioni alla regola che nega ogni facoltà intellettuale agli uomini di alta statura; benché la sua statura quasi gigantesca gli conferisse l'aspetto del tamburo-maggiore della Corte di cassazione era uomo di spirito e la sua opera è commendevole per qualità letterarie non comuni. La *Fisiologia del gusto* è un'opera elaborata pezzetto a pezzetto, lentamente, in ore accuratamente scelte; Brillat-Savarin la carezzò a lungo e se ne occupava con tanta tenerezza da portarla al Palazzo dove, si dice, smarrì il manoscritto che fu in seguito fortunosamente recuperato. Il variegato quadro del libro indica, d'altra parte, la fatica di una penna divertita che sente di avere il potere e insieme il diritto di essere fantasiosa. Il tempo e la riflessione soltanto hanno saputo rivelare al genio gastronomico le massime conviviali, sociali e altre ancora di cui questo libro è come screziato; massime così ben formulate che la maggior parte sono diventate ben presto dei proverbi per i buongustai e conferiscono l'illusione dello spirito a molta gente. Dopo la pubblicazione del libro di Brillat quanti personaggi si sono sfregati le mani scorgendo un *dessert* senza formaggi perché pensavano di essere spiritosi dicendo: «Un *dessert* senza formaggio è come

* Era l'anniversario della morte di Luigi XVI. [*N.d.r.*]

una bella donna a cui manca un occhio». Uno dei meriti principali di questo autore è di avere fatto leggere alla massa un libro pieno di idee giuste, di cose esatte e di avere aggiunto alcune verità al piccolo numero di quelle di cui si compone quella cultura popolare che non si apprende né sui libri né nelle scuole.

La ragione del rapido successo della *Fisiologia del gusto* è nel sapore dello stile. A partire dal XVI secolo, se si fa eccezione per La Bruyère e La Rochefoucauld nessun prosatore ha saputo conferire alla frase francese un rilievo così vigoroso; ma ciò che distingue soprattutto l'opera di Brillat è il comico al di sotto della bonomia, carattere peculiare della letteratura francese della grande epoca che iniziò con la venuta di Caterina de' Medici in Francia e si chiuse con la sua morte. Così la *Fisiologia del gusto* piace alla seconda lettura anche più che alla prima. Da cosa dipende questa qualità che l'arte non conferisce mai perché è inerente all'uomo e i cui frutti sono prodotti solo in forza di una lunga incubazione dello spirito? Dalla sincerità delle convinzioni. Brillat non è un fanfarone della cucina. Non prendetelo per un Rabelais che frequentava sobriamente la diva bottiglia, per un Berchoux che si beffa di Apicio e di Vatel come di Duport e di Vestris, poeti che ridono dell'epopea, preti che bestemmiano l'altare. A tutti questi chiacchieroni della gastronomia mancano l'ispirazione, il sacro fuoco, l'*os magna voratorum*. Brillat possedeva ampiamente tutte queste qualità. Egli scrive con amore, la sua parola è solenne come la messa di un vescovo; nel suo stile tutto è splendente e formicolante come la pupilla, come il carminio delle labbra del buongustaio: che egli disserti, racconti, concluda, riassuma, comandi, proibisca, sempre sembra officiare come un pontefice. Se anche non ci fosse mai stata la fama di questi pasti interminabili cui solo alcuni amici ben scelti avevano il diritto di partecipare e dai quali una severa esclusione teneva fuori le profane trilogie e

talvolta tetralogie interrotte dalla musica e con i quali egli si assumeva il compito di realizzare il suo ventesimo aforisma. («Invitare una persona è occuparsi della sua felicità durante tutto il tempo ch'essa passa sotto il vostro tetto»); anche se non si fosse mai sentito parlare dei pranzi di Brillat è chiaro che, per lui, mangiare per vivere e vivere per mangiare è tutt'uno e che Molière sragionava. È chiaro che il suo sogno, il suo ideale, il suo Paradiso perduto è uno di quei grassi refettori di Genoveffani sui quali egli rimpiange, con più sincerità di Berchoux, che abbia infuriato la tormenta rivoluzionaria. È chiaro che il posto di consigliere al quale era ferocemente attaccato era il mezzo e la tavola il fine. Talvolta egli scherza *confabulando* con i lettori ma non ci si inganni: in questo caso è lo scherzo che è menzognero e il serio che è la verità. In compenso Brillat è innamorato di se stesso, compenetrato dei suoi meriti, si autodefinisce orgogliosamente professore presentandosi in scena ogni momento con una incantevole ingenuità di amor proprio. Niente di più insopportabile, di solito, dell'*io*, della continua riapparizione dell'egoismo: quello di Brillat è invece adorabile. Perché egli simboleggia l'intera classe dei buongustai e dei ghiottoni, classe numerosa di bipedi presso i quali prevale, almeno in determinati momenti, la personalità digestiva. La Fontaine, facendo correre, guaire, chiacchierare capitan Renard e dom Pourceau non esprime un fascino superiore a quello del nostro autore quando narra le sue avventure, i suoi successi, le sue calamità. Un sorriso di benevolenza si delinea involontariamente all'angolo delle labbra quando rievoca la sua caccia al gallo indiano nelle foreste vergini americane e la sua battaglia vittoriosa contro due gentiluomini che egli sotterra sotto il *punch* e le universali acclamazioni che accolgono un nuovo apparecchio balsamico di sua invenzione, l'*irroratore*; quando, come Orazio che cantava Augusto, credeva di conferire a

ogni artista della cucina che si degnava di nominare il brevetto della immortalità, anche quando si attarda sui suoi vantaggi fisici e ci fa sapere che nel 1776 era del tutto maturo per affinità ben altrimenti esigenti dell'amicizia, che nell'anno di grazia 1825 aveva ancora le gambe fini, che aveva sempre visto il suo ventre come un nemico ma che infine aveva saputo fissarlo in una forma maestosa. Tutte queste bagatelle le esprime in uno stile puro, conciso, leggero, pittoresco ma soprattutto limpido e ridente come del vino vecchio nel cristallo colorato. Brillat è spesso inventore di neologismi, e coloro che ne hanno il gusto gli devono non meno gratitudine dei gastronomi: egli ha difeso la loro causa con spirito nella prefazione e ha disseminato in tutta l'opera esempi non meno appetibili che azzardati. Quali argomenti a favore del neologismo sarebbero più validi di queste parole incantevoli: *garrulité*, *truffivores*, *s'indigérer*, e anche l'ibrido greco-romano *obésigène*? Ma niente di meno retrogrado di questo avversario del tribunale quando, dal dedalo della giurisprudenza, arriva alla sua arte prediletta. Per meglio gustarne le gioie, per dimostrarne meglio la teoria, ha reso tutte le scienze tributarie perché le scienze valgono solo per quanto danno a quest'arte. Botanica, zoologia, chimica, agronomia, anatomia, medicina e igiene, economia, politica: Brillat degusta tutto di passata, sicuro di coglierví qualche apporto utile al fuoco eterno dei suoi fornelli; e poiché sa sempre rendere comprensibile ciò che esprime, ogni lettore, sfogliando le sue pagine, si crede colto. La scienza di cui emette gli oracoli è la *fisiologia*; i suoi capitoli sono *meditazioni*, la sua gastronomia è una gastronomia *trascendente*, i suoi precetti sono *aforismi*: vero decalogo dei ghiottoni, irrefutabile come le leggi di Keplero!

Il merito della *Fisiologia del gusto* era dunque reale e si impose alle persone di buon gusto per la *vis comica* così rara nella nostra epoca in cui la letteratura di

immagini prevale su quella di idee, in cui la frase calpesta il pensiero; doveva poi piacere alla massa per l'elegante novità dei fatti narrati, per gli aneddoti esclusivi, per una varietà che fa del libro una *olla potrida* che sfida l'analisi, infine per una delle disposizioni del testo più originali che un autore abbia mai inventato.

Le pubblicazioni di un uomo estremamente intelligente, almeno altrettanto intelligente e originale di Brillat-Savarin, e veramente esperto, Grimod de La Reynière non solo hanno probabilmente fornito lo spunto per la *Fisiologia del gusto* ma ne hanno anche reso più facile il lavoro; è impossibile che l'*Almanacco dei buongustai* sia stato estraneo al grande professore dell'arte culinaria. Tale annuario, caro agli amici della tavola, si raccomandava per l'arguzia delle idee, ma il motto di spirito in Brillat-Savarin è più raffinato. Egli ha potentemente coordinato le idee sparse e ha composto un'opera letteraria mentre l'*Almanacco dei buongustai* conteneva solo dei rudimenti informi. La sola macchia che si possa rimproverare a questo codice buongustaio — importante in questo secolo amante degli ornamenti — è di aver trascurato il *contenitore* per troppa ammirazione per il contenuto. Le porcellane, i cristalli, l'argenteria cesellata hanno anch'essi una loro poesia che il secolo di Luigi XVIII e del duca d'Escars non hanno ignorato. Forse l'eminente professore non ha voluto dire tutto, per lasciare qualcosa da fare ai discendenti o, come noi tenderemmo a credere, perché, come i filosofi antichi, ebbe la sua dottrina esoterica e ha voluto morire senza rivelare il suo segreto. Qualsiasi interpretazione si dia, egli ha lasciato molto di sé nel suo libro; e come sul sacco di dobloni del laureato Pierre Garcias si sarebbe tentati di incidere sulla rilegatura della *Fisiologia del gusto* «Qui giace l'anima di fuoco di Brillat-Savarin».

Quando l'onorevole membro della Corte di cassazione si decise a pubblicare le sue meditazioni e si presen-

tò da Sautelet, al suo libro accadde ciò che avviene quasi immancabilmente a tutte le prove contrassegnate da un talento superiore: la *Fisiologia del gusto* non fu acquistata e i costi della prima edizione furono sostenuti dall'autore il cui erede vendette ciò che ne restava a basso prezzo. Il libro non portava il nome dell'autore che credette che tale pubblicazione fosse incompatibile con la gravità della magistratura. Si sarebbe ben lontani dalla verità se si supponesse che la sincerità gastronomica di Brillat-Savarin degenerasse in intemperanza. Egli dichiara invece, formalmente, che coloro che fanno indigestione o si ubriacano non *sanno* mangiare. (*Aforisma* 10). Egli distingue ovunque il piacere della tavola da quello di mangiare. In una parola, può assumere come divisa l'*Epicuri de grege* di Orazio ma epurata dal triste spondeo che chiude l'emistichio. Il suo tono è una commistione di spirito voltairiano e di quell'aristippismo elegante che, attraverso i cristalli del tempo e l'esperienza rivoluzionaria, si richiama al gusto del secolo scorso. Egli rifiutava raramente quei conviti raffinati che dovevano apportargli tale appagamento riflessivo sul quale insiste tanto e che denota il *conoscitore*. Uno dei suoi amici, cui lo legava non solo una somiglianza nella complessione fisica ma anche un'analogia nella impostazione mentale e nella capacità di narrare aneddoti, Laisné de Ville-l'Évêque, già questore della Camera dei deputati avrebbe potuto meglio di noi tracciare un ritratto a dolci tinte e con una fisionomia attraente. I loro piaceri erano intrisi di quel *non so che* dei tempi antichi che conservavano la distinzione delle maniere e delle idee, mentre la giovinezza la dimentica; tali tradizioni di piaceri eleganti stanno declinando e i costumi attuali non li faranno rivivere. È così un triste vantaggio quello di avere conosciuto questi vecchi collocati a ridosso dei due secoli, che ci hanno insegnato quanto l'attuale abbia perso di amabilità.

Brillat-Savarin è anche autore delle seguenti opere: 1° *Vues et Projets d'économie politique*, Paris 1802, in 8°; 2° Frammenti di un manoscritto intitolato *Théorie judiciaire*, ivi, 1818, in 8°; 3° *Essai historique et critique sur le duel, d'après notre législation et nos moeurs*, ivi, 1819, in 8°; 4° *Sur l'archéologie du département de l'Ain*, in *Mémoires de la Société royale des antiquaires*, 1820. La *Fisiologia del gusto* ebbe numerose edizioni, la prima delle quali è datata 1825 e l'ultima 1834, due volumi in 8°. Le ultime tre sono precedute da un'introduzione scritta da uno dei più intimi amici dell'autore, il barone Richerand. La *Fisiologia del gusto* fu composta in parte, come ci informa Brillat-Savarin, nella prefazione in testa al libro («Dialogo fra l'autore e il suo amico») nella casa di campagna di Villecrène. Sempre a Villecrène si svolse l'avventura del rombo di cui l'autore ci riferisce, con tanta maggior solennità in quanto ne fu eroe, una relazione che i suoi ammiratori hanno paragonato alla quarta satira di Giovenale.

HONORÉ DE BALZAC

FISIOLOGIA DEL GUSTO

AFORISMI DEL PROFESSORE

PER SERVIRE DA PROLEGOMENI ALLA SUA OPERA E DI BASE ETERNA ALLA SCIENZA

I. L'universo esiste soltanto per la vita e tutto ciò che vive si nutrisce.

II. Gli animali si pascono: l'uomo mangia: solo l'uomo intelligente sa mangiare.

III. Il destino delle Nazioni dipende dal modo con cui si nutriscono.

IV. Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei.

V. Il Creatore, obbligando l'uomo a mangiare per vivere, ve lo invita per mezzo dell'appetito e ne lo ricompensa per mezzo del piacere.

VI. Il buongusto è un atto del nostro giudizio, col quale noi diamo la preferenza alle cose che sono piacevoli al gusto su quelle che non hanno tale qualità.

VII. Il piacere della tavola è di tutte le età, di tutte le condizioni, di tutti i paesi e di tutti i giorni: può associarsi a tutti gli altri piaceri e rimane per ultimo a consolarci della loro perdita.

VIII. La tavola è il solo luogo ove non ci si annoia mai durante la prima ora.

IX. La scoperta di un manicaretto nuovo fa per la felicità del genere umano più che la scoperta di una stella.

X. Coloro che fanno indigestione o che si ubriacano non sanno né bere né mangiare.

XI. L'ordine dei cibi è: dai più sostanziosi ai più leggeri.

XII. L'ordine delle vivande è: dalle più temperate alle più fumose e alle più profumate.

XIII. Pretendere che non si debbano cambiare i vini è un'eresia: la lingua si sazia, e dopo il terzo bicchiere, anche il vino migliore dà appena una sensazione ottusa.

XIV. Una fine di tavola senza formaggio è come una bella donna senza un occhio.

XV. Cuochi si diventa, ma rosticcieri si nasce.

XVI. La qualità più indispensabile del cuoco è la puntualità: e tale dev'essere anche per l'invitato.

XVII. Aspettar troppo a lungo un invitato ritardatario è una mancanza di riguardo per tutti coloro che sono presenti.

XVIII. Colui che riceve degli amici e non si cura affatto del posto che è preparato per loro non è degno di aver degli amici.

XIX. La padrona di casa deve sempre assicurarsi che il caffè sia eccellente: e il padrone che i liquori siano di prima qualità.

XX. Invitare una persona è occuparsi della sua felicità durante tutto il tempo ch'essa passa sotto il vostro tetto.

DIALOGO FRA L'AUTORE E IL SUO AMICO

(Dopo i primi complimenti.)

L'AMICO Stamattina, mia moglie ed io, nella nostra saggezza, abbiamo deciso che voi stamperete al più presto le vostre *Meditazioni gastronomiche.*

L'AUTORE *Quel che mia moglie vuole, Dio lo vuole.* In queste otto parole è racchiuso tutto lo statuto parigino. Ma io sono di un'altra parrocchia; e uno scapolo...

L'AMICO Dio mio! Gli scapoli sono sottoposti come gli altri, e qualche volta con grave danno nostro. Ma qui il fatto di essere scapolo non può salvarvi; perché mia moglie pretende d'aver il diritto di comandarvi, visto che le prime pagine le avete scritte in casa sua, in campagna.

L'AUTORE Caro dottore, tu conosci il mio rispetto per le signore: più volte hai lodato la mia sottomissione ai loro ordini; tu eri anche di quelli che dicevano che io sarei stato un ottimo marito. Con tutto ciò non pubblicherò il libro.

L'AMICO E perché?

L'AUTORE Perché, dedicatomi, per la mia professione, a studi seri, temo che coloro i quali conoscessero il mio libro solo per il titolo, crederebbero ch'io mi occupi soltanto di frivolezze.

L'AMICO Terror pànico! Trentasei anni di ufficio pubblico continuato non bastano a farvi una reputazione tutta diversa? E poi, mia moglie e io pensiamo che tutti desidereranno leggere la vostra opera.

L'AUTORE Davvero?

L'AMICO I dotti la leggeranno per indovinare e imparare ciò che avete solo vagamente indicato.

L'AUTORE Può darsi.
L'AMICO Le donne la leggeranno perché vedranno bene che...
L'AUTORE Caro amico, son vecchio: sono caduto nella saggezza: *Miserere mei.*
L'AMICO I golosi la leggeranno, perché voi rendete loro giustizia e assegnate loro finalmente il grado a cui hanno diritto nella società.
L'AUTORE Ora parli bene: è inconcepibile ch'essi siano stati così a lungo misconosciuti quei cari golosi! Per loro io ho delle viscere paterne: sono così gentili! Hanno gli occhi così brillanti!
L'AMICO E poi, non avete detto più volte che un'opera come la vostra mancava nelle nostre biblioteche?
L'AUTORE L'ho detto, è un fatto vero e mi farei impiccare piuttosto che cambiare idea.
L'AMICO Voi parlate da uomo completamente persuaso; e verrete con me da...
L'AUTORE Oh no! Se il mestiere di scrittore ha le sue dolcezze, ha anche le sue spine: e lascerò il lavoro ai miei eredi.
L'AMICO Ma voi diseredate i vostri amici, i conoscenti, i contemporanei. E ne avreste il coraggio?
L'AUTORE I miei eredi! I miei eredi! Ho sentito dire che le ombre sono sempre lusingate dalle lodi dei vivi: ed è un genere di beatitudine che voglio riserbarmi per l'altro mondo.
L'AMICO Non ho nessuna ragione di credere ch'essi debbano trascurare un dovere, in grazia del quale io li dispenserò da altri.
L'AMICO Avranno, potranno avere, costoro, per la vostra opera quell'amor di padre, quelle cure d'autore, senza le quali un lavoro si presenta sempre al pubblico con una cert'aria goffa?
L'AUTORE Il mio manoscritto sarà corretto, messo in bella copia, esatto in ogni parte: non rimarrà altro che stamparlo.
L'AMICO E il capitolo degli avvenimenti? Ahimè! Circostanze simili hanno determinato la perdita di molte opere preziose: tra le altre quella del celebre Lecat sulla condizione dell'anima durante il sonno, opera a cui egli aveva lavorato tutta la vita.

L'AUTORE Certo fu una gran perdita e io sono ben lontano da aspirare a rimpianti simili.

L'AMICO Credete a me che gli eredi hanno abbastanza da fare ad aggiustare i conti con la chiesa, con la giustizia, con i medici, con se stessi, e mancherà loro, se non la volontà, almeno il tempo di dedicarsi alle varie cure che precedono, accompagnano e seguono la pubblicazione di un libro per quanto esso sia poco voluminoso.

L'AUTORE Ma il titolo! Ma l'argomento! Ma i canzonatori maligni?

L'AMICO La sola parola *gastronomia* fa drizzar tutte le orecchie: l'argomento è di moda: e i canzonatori maligni sono ghiotti quanto gli altri. Ciò basti a rassicurarvi: del resto è possibile che ignoriate come gli uomini più austeri hanno qualche volta scritto opere leggiere? Il presidente de Montesquieu, per esempio *.

L'AUTORE *(vivamente)* È vero, perbacco! Egli ha fatto *Il tempio di Cnido* e si potrebbe sostenere che è molto più utile meditare su ciò che è insieme il piacere e l'occupazione di tutti i giorni che insegnarci quel che facevano o dicevano, più di duemil'anni fa, un paio di ragazzacci, l'uno dei quali inseguiva, nei boschetti della Grecia, l'altra che non aveva affatto voglia di fuggire.

L'AMICO Dunque vi arrendete?

L'AUTORE Io? Nient'affatto: è apparsa soltanto la punta dell'orecchio dell'autore e ciò mi fa ricordare la scena di una commedia inglese che mi divertì molto: è, mi sembra, nella commedia intitolata *The natural Daughter* (la figlia naturale). Vedi se non è giusto **.

* Il signor de Montucla, noto per un'ottima *Storia della Matematica*, aveva fatto un *Dizionario di geografia golosa*: me ne mostrò dei brani durante il mio soggiorno a Versailles. Assicurano che il signor Berryat-Saint-Prix, il quale professa con onore la scienza della procedura, ha fatto un romanzo in parecchi volumi.

** Il lettore si deve essere accorto che il mio amico si lascia dare del tu senza reciprocità. La ragione è che la mia età di fronte alla sua è come da padre a figlio, e benché egli sia diventato una persona di riguardo in ogni senso, gli dispiacerebbe molto se io usassi la terza persona.

Si tratta di quacqueri e sai bene che gli affiliati a quella setta dànno del tu a tutti, si vestono semplicemente, non vanno alla guerra, non pronunciano mai giuramenti, agiscono con flemma e soprattutto non si adirano mai.

Ebbene, l'eroe della commedia è un quacquero giovane e bello, il quale compare in scena con un vestito scuro, un gran cappello sugli occhi e dei capelli lisci: tutte cose che non gli impediscono di essere innamorato.

Un vanesio suo rivale, fatto ardito dall'aspetto esteriore dell'altro e dai sentimenti che vengono attribuiti ad esso, lo canzona, lo schernisce, l'insulta, finché il giovane, riscaldandosi a poco a poco, s'infuria e picchia di santa ragione colui che l'ha provocato.

Fatto ciò, riprende subito il proprio contegno, si raccoglie e con aria afflitta dice: « Ahimè! mi pare che la carne abbia vinto lo spirito ».

Allo stesso modo faccio io; e dopo un moto molto perdonabile ritorno alla mia prima opinione.

L'AMICO Non è più possibile: secondo la vostra stessa confessione, avete mostrato la punta dell'orecchio: essa basta: la prendo e vi porto dal libraio. Vi dirò anche che più di uno fra loro ha scoperto il vostro segreto.

L'AUTORE Non ti mettere a far questo, bada, perché parlerò di te e chi sa quel che dirò!

L'AMICO E che potete dirne? Non pensate di farmi paura.

L'AUTORE Non dirò che la nostra comune patria * si gloria d'averti dato la nascita: che a ventiquattro anni *tu avevi già portato a termine un lavoro, poi diventato* classico: che una fama meritata ti attira la fiducia: che il tuo aspetto basta a rassicurare i malati: che la tua sensibilità li consola: queste cose le sanno tutti. Ma rivelerò a tutta Parigi (*drizzandomi*), a tutta la Francia (*gonfiando le gote*) il solo difetto che io conosco in te.

* Belley, capitale del Bugey, stupendo paese ove sono alte montagne, colline, fiumi, limpidi ruscelli, cascate, precipizi, un vero giardino inglese di cento miglia quadrate, e dove, prima della rivoluzione, il terzo stato aveva, per la costituzione del paese, il diritto di *veto* sugli altri due ordini.

L'AMICO *(in tono serio)* E quale, di grazia?
L'AUTORE Un difetto abituale di cui tutte le mie esortazioni non sono riuscite a correggerti.
L'AMICO *(spaventato)* Parlate dunque; mi tenete troppo alla tortura.
L'AUTORE Tu mangi troppo in fretta *.
(A questo punto, l'amico prende il cappello ed esce sorridendo, sicuro d'aver predicato a un convertito).

BIOGRAFIA

Il dottore che ho introdotto nel dialogo precedente non è un personaggio fantastico come le Clori di un tempo, ma un dottore vivo e verde, e tutti quelli che mi conoscono avranno sùbito indovinato che è il dottor Richerand.

Occupandomi di lui, sono risalito a coloro che l'hanno preceduto e ho notato con orgoglio che il circondario di Belley, nel dipartimento dell'Ain, mia patria, da molto tempo fornisce alla capitale del mondo medici valentissimi; e non ho resistito alla tentazione di innalzar loro un modesto monumento in una breve nota.

Nei giorni della reggenza, i dottori Genin e Civoct furono medici di prim'ordine e fecero rifluire nella loro patria un patrimonio onorevolmente guadagnato. Il primo era del tutto *ippocratico* e procedeva rigorosamente: il secondo, che curava molte belle signore, era più dolce, più accomodante: *res novas molientem* *, avrebbe detto Tacito.

Verso il 1750, il dottor La Chapelle si distinse nella pericolosa carriera della medicina militare. Rimangono di lui alcune buone opere e gli si deve l'importazione della cura dei raffreddori col burro fresco, metodo che guarisce quasi per miracolo, se si usa nelle prime trentasei ore del male.

Verso il 1760, il dottor Dubois otteneva i più grandi successi nella cura dei « vapori », malattia allora di moda, e molto frequente come i mali di nervi che l'hanno sostituita. La fama che ottenne è tanto più notevole in quanto era tutt'altro che un bel giovane.

Disgraziatamente raggiunse troppo presto la indipendenza economica, si lasciò andare fra le braccia della pi-

* [Un innovatore.]

grizia e si contentò di essere un piacevole commensale e un conversatore divertentissimo. Era di costituzione robusta e visse più di ottantotto anni nonostante i pranzi, o meglio grazie ai pranzi del vecchio e del nuovo regime *.

Verso la fine del regno di Luigi XV, il dottor Coste, nativo di Châtillon, venne a Parigi: aveva con sé una lettera di Voltaire per il signor duca di Choiseul, del quale ebbe la fortuna di conquistarsi la benevolenza fin dalle prime visite.

Protetto da quel signore e dalla duchessa di Grammont sua sorella, il giovane Coste fece breccia presto e in un paio di anni Parigi cominciò ad annoverarlo fra i medici che dànno grande speranza.

La stessa protezione che l'aveva fatto conoscere lo tolse a quella carriera tranquilla e lucrosa, per metterlo a capo del servizio di sanità dell'esercito che la Francia mandava in America in soccorso degli Stati Uniti, i quali combattevano per la propria indipendenza.

Compiuta la sua missione, il dottor Coste tornò in Francia, passò quasi inosservato i brutti giorni del 1793 e fu eletto sindaco di Versailles, ove si ricorda ancora la sua amministrazione insieme attiva, dolce e paterna.

Presto il Direttorio lo rimise nell'amministrazione della medicina militare; Bonaparte lo nominò uno dei tre ispettori generali del servizio di medicina degli eserciti e il dottore vi fu costantemente l'amico, il protettore e il padre dei giovani che si dedicavano a quella carriera. Alla fine fu nominato medico dell'Ospizio Reale degli Invalidi e in tale posto rimase fino alla morte.

Così lunghi servigi non potevano restar senza ricompensa sotto il governo dei Borboni; e Luigi XVIII compì un atto di vera giustizia conferendo al signor Coste il cordone di San Michele.

Il dottor Coste morì alcuni anni or sono, lasciando una memoria venerata, un patrimonio del tutto filosofico e

* Scrivendo quest'articolo sorridevo: esso mi faceva ricordare un gran signore accademico di cui Fontenelle era stato incaricato di tesser l'elogio. Il defunto non sapeva far altro che giocar bene tutti i giuochi: e su quest'argomento il segretario a vita ebbe il talento di mettere insieme un panegirico molto ben tornito e di una conveniente lunghezza. (Vedi la *Meditazione sul piacere della tavola* ov'è in iscena il dottore).

una figlia unica, sposa del signor de Lalot, che si era fatto notare alla Camera dei Deputati per un'eloquenza viva e profonda la quale non gli ha impedito di andare a picco.

Un giorno che avevamo pranzato in casa del signor Favre, il curato di San Lorenzo, nostro concittadino, il dottor Coste mi raccontò la vivace discussione che aveva avuto quel giorno stesso col conte Cessac, allora ministro della guerra, a proposito di un'economia che costui voleva proporre per far la corte a Napoleone.

Tale economia consisteva nel togliere ai soldati ammalati la metà della razione d'acqua panata e nel far lavare le filacce che si levavano dalle ferite per farle servire un'altra volta o due.

Il dottore era insorto con violenza contro misure che chiamava *abominevoli* ed era ancora così invaso dall'argomento, che si adirò come se l'oggetto della sua indignazione fosse lì presente.

Non ho potuto sapere se il conte si convertisse e lasciasse l'economia nel suo portafoglio, ma certo è che i soldati poterono sempre bere a volontà e che si continuò a buttar via le filacce dopo adoperate.

Verso il 1780, il dottor Bordier, nato nei dintorni di Amberieux, venne a esercitar la medicina a Parigi. Operava con dolcezza, aveva un metodo cauto e la sua diagnosi era sicura.

Fu nominato professore nella facoltà di medicina: il suo stile era semplice, le lezioni paterne e fruttuose. Gli onori l'andarono a cercare quando egli non ci pensava e fu nominato medico dell'imperatrice Maria Luisa. Ma non godette a lungo di questo posto: l'impero crollò e anche il dottore se ne andò, portato via da un male alle gambe contro il quale aveva lottato tutta la vita.

Il dottor Bordier era d'umore tranquillo, di carattere benefico e disinvolto nel trattar con la gente.

Verso la fine del secolo decimottavo apparve il dottor Bichat, tutti gli scritti del quale recano l'impronta del genio, che spese la vita in lavori atti a far progredire la scienza, che univa lo slancio dell'entusiasmo alla pazienza degl'ingegni limitati e che, morto a trent'anni, ha meritato che onoranze pubbliche fossero decretate alla sua memoria.

Più tardi, il dottor Montègre portò nella clinica uno

spirito filosofico. Egli redasse con valentìa la *Gazzetta sanitaria* e morì a quarant'anni nelle nostre isole ov'era andato per completar le opere da lui abbozzate sulla febbre gialla e sul vomito nero.

Oggi il dottor Richerand è uno dei maggiori medici-chirurghi: e i suoi *Elementi di fisiologia* sono stati tradotti in tutte le lingue. Nominato, ancor giovane, professore nella facoltà di Parigi, ispira la più grande fiducia. Non esiste una parola più consolante, una mano più dolce, un ferro più rapido. Il dottor Récamier *, professore nella stessa facoltà, siede a fianco del suo concittadino.

Assicurato così il presente, si prepara l'avvenire; e sotto le ali di quei valorosi vengono sù giovani dello stesso paese i quali promettono di seguire gl'illustri esempi.

Già i dottori Janin e Manjot sono famosi a Parigi. Il dottor Manjot (via di Bac, n. 39) è specialista per le malattie dei bambini: le sue ispirazioni sono felici e presto le farà note al pubblico.

Spero che il lettore ben educato perdonerà questa digressione di un vecchio al quale trentacinque anni di soggiorno a Parigi non hanno fatto dimenticare né il suo paese né i suoi concittadini. Gli costa già molto dover tralasciare tanti medici dei quali la memoria sussiste venerata nel paese che l'ha visto nascere: essi, pur non avendo avuto la fortuna di brillare sul gran teatro, non furono inferiori agli altri per scienza e per merito.

* Figlioccio dell'autore, a cui prestò le sue cure nell'ultima, breve malattia.

PREFAZIONE

Per offrire al pubblico l'opera che sottopongo alla sua benevolenza, non mi sono imposto una grande fàtica, non ho fatto altro che ordinare i materiali raccolti da molto tempo: lavoro divertente, che avevo riserbato per la mia vecchiaia.

Considerando il piacere della tavola sotto tutti gli aspetti, avevo visto da un pezzo che su quest'argomento si poteva fare qualcosa di meglio che dei libri di cucina e che c'era molto da dire intorno a funzioni così importanti, così continue, e che influiscono in modo così diretto sulla felicità e perfino sugli affari.

Stabilito ciò, tutto il resto n'è sgorgato naturalmente: mi sono guardato intorno, ho preso degli appunti, e spesso, in mezzo ai più sontuosi banchetti, il piacere di osservare mi ha salvato dalle noie del convito.

Per adempiere all'obbligo impostomi, era necessario essere fisico, chimico, fisiologo e perfino un po' erudito. Ma questi studi li avevo fatti senza la minima pretesa di diventare scrittore: vi ero stato spinto da una lodevole curiosità, dal timore di restare indietro agli altri del mio tempo e dal desiderio di poter conversare, senza far brutta figura, fra i dotti coi quali spesso ho avuto occasione di trovarmi *.

Io sono soprattutto medico dilettante: è per me quasi una manìa e considero fra i miei giorni più lieti quello in cui, entrato dalla porta dei professori, assistendo con essi alla tesi di concorso del dottor Cloquet, ebbi il pia-

* « Giovedì prossimo verrete a pranzo da me », mi disse un giorno il signor Greffuhle: « vi farò conoscere o scienziati o letterati: scegliete ». « La mia scelta è fatta », risposi: « pranzeremo in due volte ». Ciò avvenne infatti, e il pranzo dei letterati fu molto più raffinato e più accurato dell'altro.

cere di udire un mormorìo di curiosità nell'anfiteatro: tutti gli studenti si domandavano fra loro chi potesse essere il professore estraneo che onorava l'assemblea della sua presenza.

Ma c'è un altro giorno di cui il ricordo m'è, credo, altrettanto caro: è quello in cui presentai al consiglio di amministrazione della Società d'incoraggiamento per l'industria nazionale l'*irroratore*, strumento di mia invenzione, che è una pompa premente usata per profumare le stanze.

M'ero portato in tasca la mia macchinetta ben caricata, girai la chiavetta e ne sfuggì un vapore odoroso che alzandosi fino al soffitto ricadde a goccioline sulle persone e sui fogli.

Allora vidi, con una gioia immensa, le teste più dotte della capitale curvarsi sotto la mia *irrorazione* e fui al settimo cielo osservando che i più bagnati apparivano i più felici.

Talora, ricordando le gravi elucubrazioni alle quali l'ampiezza del mio argomento mi ha trascinato, ho avuto proprio paura d'esser potuto riuscir noioso, poiché anch'io, a volte, ho sbadigliato sui libri degli altri.

Ho fatto quanto stava in me per non meritare tale rimprovero: ho sfiorato appena gli argomenti che potevo fare a meno di approfondire: ho cosparso il mio lavoro di aneddoti, dei quali parecchi sono personali: ho lasciato fuori una gran quantità di fatti straordinari e singolari che una sana critica deve rifiutare: ho suscitato l'attenzione del lettore chiarendogli e volgarizzando certe notizie di cui i dotti parevano avere il monopolio. Se, nonostante tutti questi sforzi, non ho presentato ai lettori della scienza facile a digerire, dormirò tranquillo ugualmente, perché sono sicuro che la maggioranza mi assolverà in grazia dell'intenzione.

Si potrebbe anche rimproverarmi di lasciare, a volte, troppo correre la penna e di abbandonarmi, quando racconto, alla garrulità. Ma è colpa mia se son vecchio? È colpa mia se sono come Ulisse, che aveva conosciuto i costumi e le città di molti popoli? Ho torto se faccio un po' della mia biografia? Finalmente il lettore dev'essermi grato perché gli risparmio le mie *Memorie politiche* ch'egli dovrebbe pur leggere come ne legge tante altre,

poiché da trent'anni io sono nei posti più alti da dove si vedono uomini ed avvenimenti.

Soprattutto, il lettore badi bene a non confondermi coi compilatori: se fossi sceso così in basso, avrei deposto la penna e non sarei stato meno contento per questo.

Io ho detto come Giovenale:

Semper ego auditor tantum? numquamne reponam? *

E coloro che se ne intendono vedranno facilmente che io, avvezzo tanto al tumulto della società quanto al silenzio dello studio, ho saputo trarre profitto dall'una cosa e dall'altra.

Insomma, ho lavorato per la mia propria soddisfazione: ho nominato parecchi miei amici che non se lo sarebbero mai aspettato: ho rievocato alcuni ricordi piacevoli: ne ho fissati altri che stavano per sfuggirmi: e, come si suol dire, *ho centellinato il mio caffè.*

Forse un solo lettore, un pignolo, esclamerà: « Avrei voluto sapere se... A che diavolo pensa costui dicendo che?... ecc. ecc.? ».

Ma sono sicuro che tutti gli altri gli imporranno silenzio e che la grande maggioranza accoglierà benevolmente queste effusioni di un sentimento lodevole.

Rimane da dire qualcosa del mio stile, perché *lo stile è l'uomo*, dice Buffon.

E non si creda che io voglia chiedere una grazia, che non si largisce mai a quelli che ne hanno bisogno: si tratta soltanto di una spiegazione.

Io dovrei scrivere stupendamente, perché Voltaire, Gian Giacomo, Fénélon, Buffon, e più tardi Cochin e d'Aguesseau, sono tutti i miei autori preferiti: li so a memoria.

Ma forse gli Dei hanno stabilito diversamente, e se così è, ecco qual è la causa della volontà degli Dei.

Io so, più o meno bene, cinque lingue vive: sicché ho un repertorio immenso di parole di tutte le specie.

Quando ho bisogno di un'espressione e non la trovo nella casella francese, la prendo nella casella accanto:

* [Dovrò sempre ascoltare soltanto? Non dovrò mai replicare? - *Satire*, I, 1.]

perciò il lettore è costretto a tradurmi o a indovinarmi: è il suo destino.

Potrei far diversamente, lo so, ma me l'impedisce il mio spirito sistematico a cui sono attaccato in modo invincibile.

Sono intimamente persuaso che la lingua francese, di cui mi servo, è relativamente povera. E allora, quale rimedio c'è? O prendere in prestito o rubare.

Faccio l'una cosa e l'altra, perché imprestiti di quel genere non sono soggetti a restituzione, e il furto di parole non cade sotto il codice penale.

Avrete un'idea della mia audacia, quando avrò detto che chiamo *volante* (dallo spagnolo) ogni uomo che fa una commissione, e che stavo per francesizzare il verbo inglese *to sip*, che significa *bere a piccoli sorsi*, quando esumai la parola francese *siroter* a cui si dava, all'incirca, lo stesso significato.

Mi aspetto che i pedanti grideranno i nomi di Bossuet, Fénélon, Racine, Boileau, Pascal e altri del secolo di Luigi XIV: mi par di sentirli fare un baccano tremendo.

E io rispondo che son ben lontano dal disconoscere il merito di quegli scrittori, quelli nominati e quelli sottintesi, ma che significa ciò? Questo solo: che avendo essi lavorato bene con uno strumento ingrato, avrebbero fatto incomparabilmente meglio con uno strumento più perfetto. Allo stesso modo, Tartini avrebbe sonato meglio il violino se il suo archetto fosse stato lungo come quello di Baillot.

Io sono dunque del partito dei *neologisti* e dei *romantici*: questi ultimi scoprirono i tesori nascosti: gli altri sono come naviganti che vanno a cercare lontano le provviste di cui hanno bisogno.

I popoli nordici, e soprattutto gl'Inglesi, hanno su di noi, da questo lato, un immenso vantaggio: il genio non è mai impacciato dalla espressione: esso crea o prende a prestito. Perciò, in tutti gli argomenti che vogliono profondità e colorito, i nostri traduttori fanno solo copie scialbe e scolorite.

Una volta all'Istituto ascoltai un discorso molto garbato sul pericolo del neologismo e sulla necessità di attenersi alla nostra lingua come è stato fissato dagli scrittori del buon secolo.

Da buon chimico, ho passato quel discorso nell'alam-

bicco: e n'è rimasto solo questo: « Noi abbiamo fatto così bene, che non c'è modo di far meglio né di far diversamente ».

Ora, io ho vissuto abbastanza per sapere che ogni generazione dice altrettanto e che la generazione seguente non manca mai di riderne.

Del resto, come sarebbe possibile che non mutassero le parole, se i costumi e le idee subiscono modificazioni continue? Se facciamo le stesse cose che gli antichi, non le facciamo nello stesso modo, e vi sono pagine intere, in alcuni libri francesi, che non si potrebbero tradurre né in latino né in greco.

Tutte le lingue hanno la loro nascita, l'apogeo e il tramonto: e nessuna di quelle che hanno brillato da Sesostri a Filippo Augusto, esiste ormai più fuorché nei monumenti. La lingua francese avrà la stessa sorte, e nell'anno 2825 mi leggeranno con l'aiuto di un dizionario, se pur mi leggeranno...

Su questo argomento ho avuto una discussione a cannonate col gentile signor Andrieux dell'Accademia Francese.

Io mi presentai in buon ordine, lo attaccai vigorosamente, e lo avrei colpito se egli non avesse fatto una pronta ritirata che non ostacolai molto essendomi ricordato, fortunatamente per lui, ch'egli aveva l'incarico di una lettera nel nuovo dizionario.

Finisco con un'osservazione ch'è importante e perciò l'ho serbata per ultima.

Quando scrivo e parlo di *me* al singolare, ciò suppone un colloquio col lettore: egli può esaminare, discutere, dubitare e anche ridere. Ma quando mi armo del formidabile *noi*, io faccio il Professore: bisogna sottomettersi.

I am, Sir, oracle,
and, when I open my lips, let no dog bark *.

* [« Io sono, signore, l'oracolo; e quando apro bocca io, anche ai cani è vietato di abbaiare ». Shakespeare, *Il mercante di Venezia*, I, 1.]

PARTE PRIMA

MEDITAZIONE I

DEI SENSI

I sensi sono gli organi per mezzo dei quali l'uomo si mette in rapporto con gli oggetti esterni.

1. - NUMERO DEI SENSI

Se ne debbono contare almeno sei:

La vista, che abbraccia lo spazio e ci fa consapevoli, per mezzo della luce, della forma e dei colori dei corpi che ci circondano.

L'udito, che riceve, per mezzo dell'aria, le vibrazioni prodotte dai corpi rumorosi o sonori.

L'odorato, per mezzo del quale sentiamo l'odore dei corpi che ne sono dotati.

Il gusto, per mezzo del quale apprezziamo tutto ciò che è saporito e commestibile.

Il tatto, che ha per oggetto la consistenza e la superficie dei corpi.

Finalmente il *senso genesico o amore fisico* che spinge l'un sesso verso l'altro e che ha per fine la riproduzione della specie.

È sorprendente che quasi fino a Buffon un senso così importante non sia stato considerato e si sia confuso col tatto o piuttosto veduto come un'appendice di esso.

Eppure la sensazione che produce non ha nulla da fare col tatto: esso risiede in un apparecchio completo come la bocca o gli occhi: e la sua singolarità è che, mentre ognuno dei due sessi ha tutto ciò che occorre per provare quella sensazione, è tuttavia necessario che i due si riuniscano per raggiungere il fine che la natura si è proposto. E se il *gusto*, che ha per fine la conservazione dell'individuo, è incontestabilmente un senso, a maggior ragione si deve accordare tale titolo agli organi destinati per la conservazione della specie.

Diamo dunque al *genesico* il posto *sensuale* che non si può rifiutargli e confidiamo che i nostri nipoti gli riconosceranno il grado che merita.

2. - FUNZIONE DEI SENSI

Se possiamo risalire con la fantasia ai primi tempi del genere umano, possiamo anche credere che le prime sensazioni siano state semplicemente dirette, ossia che gli uomini abbiano visto senza precisione, udito confusamente, fiutato senza scelta, mangiato senza assaporare e goduto con brutalità.

Ma poiché tutte queste sensazioni hanno per centro comune l'anima, attributo speciale del genere umano, e causa sempre attiva di perfettibilità, esse vi sono state riflesse, comparate, apprezzate; e presto tutti i sensi si sono reciprocamente aiutati per il perfezionamento e per il benessere dell'*io sensitivo*, che è quanto dire dell'*individuo*.

Così il tatto ha corretto gli errori della vista: il suono per mezzo della parola articolata, è diventato l'interprete di tutti i sentimenti: il gusto si giovò della vista e dell'odorato: l'udito comparò i suoni e misurò le distanze: e il genesico invase gli organi di tutti gli altri sensi.

Il torrente dei secoli, scorrendo sul genere umano, ha prodotto sempre nuovi perfezionamenti, la causa dei quali, sempre attiva anche se inosservata, appare nelle esigenze dei nostri sensi che sempre, ora l'uno, ora l'altro, chiedono di essere piacevolmente occupati.

Così, la vista ha dato origine alla pittura, alla scultura e agli spettacoli di ogni specie.

L'udito, alla melodia, all'armonia, alla danza e alla musica, con tutti i suoi rami e i suoi mezzi di esecuzione.

L'odorato, alla ricerca, alla cultura e all'uso dei profumi.

Il gusto, alla produzione, alla scelta e alla preparazione di tutto ciò che può servire di alimento.

Il tatto a tutte le arti, a tutte le abilità, a tutte le industrie.

Il genesico a tutto ciò che può preparare o abbellire l'unione dei sessi, e da Francesco I in poi all'amore romantico, alla *coquetterie* e alla moda: soprattutto alla *coquetterie*, che è nata in Francia, che ha un nome francese intraducibile, e di cui il fiore delle nazioni viene ogni giorno a prender lezioni nella capitale dell'universo.

Quest'affermazione, per quanto strana possa parere, è tuttavia facile a provare: infatti non sarebbe possibile esprimersi con chiarezza, in nessuna lingua antica, su quei tre grandi motori della società moderna.

Su tale argomento avevo fatto un dialogo che non sarebbe stato mancante di attrattive: ma l'ho soppresso per lasciare ai lettori il piacere di fare ciascuno a suo modo: ce n'è per far mostra di spirito, e anche di erudizione, durante un'intera serata.

Abbiamo detto più sù che il genesico aveva invaso gli organi di tutti gli altri sensi: altrettanto fortemente ha influito su tutte le scienze: e osservando bene si vedrà che tutto quanto esse hanno di più delicato e di più ingegnoso si deve al desiderio, alla speranza o alla riconoscenza, che si riferiscono all'unione dei due sessi.

Tale è dunque, in realtà, l'origine delle scienze, anche delle più astratte: esse non sono che il risultato immediato degli sforzi continui che noi abbiamo fatto per appagare i nostri sensi.

3. - PERFEZIONAMENTO DEI SENSI

I sensi, nostri favoriti, sono tutt'altro che perfetti, e non m'indugerò a darne la prova. Osserverò soltanto che la vista, questo senso così etereo, e il tatto, che è all'ultimo gradino della scala, hanno acquistato, col tempo, un potere addizionale notevolissimo.

Per mezzo degli occhiali l'occhio sfugge, per così dire,

all'indebolimento senile che affligge la maggior parte degli altri organi.

Il *telescopio* ha scoperto degli astri prima sconosciuti e inaccessibili a tutti i mezzi d'indagine: esso è giunto a distanze tali che corpi luminosi e necessariamente immensi si presentano a noi come macchie nebulose appena percepibili.

Il *microscopio* ci ha iniziati alla conoscenza della configurazione interna dei corpi: ci ha fatto vedere una vegetazione e delle piante di cui non sospettavamo neppure l'esistenza. Infine abbiamo visto degli animali centomila volte più piccoli di quelli che si scorgono ad occhio nudo: questi animalucci tuttavia si muovono, si nutrono e si riproducono: e ciò suppone degli organi di una tale esilità a cui la fantasia non può neppure arrivare.

D'altra parte, la meccanica ha moltiplicato le forze: l'uomo ha eseguito tutto ciò che ha potuto concepire e ha sollevato dei pesi che la natura aveva creati inaccessibili alla sua debolezza.

Con l'aiuto delle armi e della leva, l'uomo ha soggiogato tutta la natura: l'ha sottomessa ai suoi piaceri, ai suoi bisogni, ai suoi capricci: ne ha sconvolto la superficie, e un debole bipede è diventato il re della creazione.

La vista e il tatto, accresciuti così di potenza, potrebbero appartenere a una specie molto superiore all'uomo: o piuttosto, la specie umana sarebbe molto diversa se tutti i sensi fossero migliorati altrettanto.

Bisogna però osservare, che se il tatto ha acquistato un grande sviluppo come potenza muscolare, la civiltà non ha fatto quasi nulla per esso in quanto organo sensitivo: ma non dobbiamo disperare di niente e ricordiamoci che la specie umana è ancora molto giovane e che solo dopo una lunga serie di secoli i sensi possono accrescere il proprio dominio.

Per esempio, solo da quattro secoli all'incirca è stata scoperta l'*armonia*, scienza tutta celeste, che sta ai suoni come la pittura ai colori *.

* Sappiamo che altri hanno sostenuto il contrario, ma il loro sistema non ha fondamento. Se gli antichi avessero conosciuto l'armonia, i loro scritti ci avrebbero conservato qualche notizia precisa sull'argomento, mentre non ne rimane che qualche frase oscura che si presta a tutte le induzioni. D'al-

Senza dubbio gli antichi sapevano cantare, accompagnati da strumenti all'unisono: ma le loro cognizioni non andavano oltre: essi non sapevano né comporre i suoni né valutarne i rapporti.

Solo dopo il secolo quindicesimo si è determinata la tonalità, regolata la progressione degli accordi, e gli uomini se ne sono valsi per sostenere la voce e rinforzare l'espressione dei sentimenti.

Questa scoperta, così tarda e pure così naturale, ha raddoppiato l'udito: essa vi ha mostrato due facoltà in qualche modo indipendenti, l'una delle quali riceve i suoni e l'altra ne apprezza la risonanza.

I medici tedeschi dicono che coloro i quali sono sensibili all'armonia hanno un senso più degli altri.

Quanto a quelli pei quali la musica non è che un ammasso di suoni confusi, è bene osservare che quasi tutti cantano stonando: e dobbiamo credere o che in loro l'apparato auditivo sia fatto in modo da non ricevere che vibrazioni brevi e senza ondulazioni, o piuttosto che, non essendo le due orecchie allo stesso diapason, la differenza in lunghezza e in sensibilità delle loro parti costituenti fa sì che esse non trasmettano al cervello che una sensazione oscura e indeterminata, come due strumenti che non sonassero né nello stesso tono né nella stessa misura e non facessero udire alcuna melodia continuata.

Gli ultimi secoli trascorsi hanno dato anche importante estensione alla sfera del gusto: la scoperta dello zucchero e delle sue diverse preparazioni, i liquori alcolici, i gelati, la vaniglia, il tè, il caffè, ci hanno trasmesso sapori di un genere fino allora sconosciuto.

Chi sa che non venga anche la volta del tatto, e che qualche caso fortunato non ci apra da questa parte qualche fonte di nuovi godimenti? Ciò è tanto più probabile in quanto la sensibilità tattile esiste in tutto il corpo e per conseguenza può dappertutto essere eccitata.

tra parte, non si possono seguire la nascita e i progressi dell'armonia nei monumenti che ci restano; è un obbligo che abbiamo verso gli Arabi, i quali ci donarono l'organo che facendo udire insieme più suoni continui, suscitò la prima idea dell'armonia.

4. - POTENZA DEL GUSTO

Abbiamo visto che l'amore fisico ha invaso tutte le scienze: in ciò esso agisce con quella sua tirannia che lo caratterizza sempre.

Il gusto, questa facoltà più prudente, più misurata, benché non meno attiva, è giunto al medesimo fine con una lentezza che assicura la durata dei suoi trionfi.

Altrove ne studieremo il cammino: ma possiamo notare fin da ora che colui il quale ha assistito a un sontuoso banchetto, in una sala adorna di specchi, di pitture, di sculture, di fiori, olezzante di profumi, ricca di belle donne, risonante di dolci armonie, non avrà bisogno di un grande sforzo d'intelligenza per convincersi che tutte le scienze hanno contribuito a mettere in rilievo e circondare convenientemente i piaceri del gusto.

5. - SCOPO DELL'AZIONE DEI SENSI

Diamo ora un'occhiata generale al sistema dei nostri sensi presi nel loro complesso, e vedremo che l'Autore della creazione ha avuto due scopi, l'uno dei quali è conseguenza dell'altro, ossia la conservazione dell'individuo e della specie.

Questo è il destino dell'uomo considerato come essere sensibile: a questo duplice fine si riferiscono tutte le sue azioni.

L'occhio vede gli oggetti esterni, rivela le meraviglie di cui l'uomo è circondato e gl'insegna che egli fa parte di un gran tutto.

L'udito percepisce i suoni, non solo come sensazione piacevole, ma anche come segno del movimento dei corpi che possono produrre qualche pericolo.

La sensibilità vigila per darci, mediante il dubbio, il segno di una lesione immediata.

La mano, nostra serva fedele, non solamente ha preparato il suo giaciglio e assicurati i suoi passi, ma ha anche scelto di preferenza gli oggetti che l'istinto gli fa credere atti a riparar le perdite subìte nel corso della vita.

L'odorato fa opera di esplorazione, perché le sostanze nocive quasi sempre hanno cattivo odore.

Allora il *gusto* si decide, i denti si mettono all'opera, la lingua si unisce al palato per assaporare e presto lo stomaco comincerà l'assimilazione.

In questo stato, un languore ignoto si fa sentire, gli oggetti si scolorano, il corpo si piega, gli occhi si chiudono, ogni cosa scompare e i sensi cadono in un completo riposo.

Risvegliandosi, l'uomo vede che intorno a sé non è cambiato nulla: ma un fuoco segreto gli fermenta in seno, un organo nuovo si è sviluppato: sente che ha bisogno di far partecipare altri alla propria vita.

Tale sentimento attivo, inquieto, imperioso è comune ai due sessi, li avvicina, li unisce, e quando il germe di una nuova esistenza è fecondato, gli individui possono dormire in pace: essi hanno compiuto il più santo dei loro doveri assicurando la durata della specie *.

Questo è lo sguardo generale e filosofico che ho creduto dover offrire ai lettori per condurli poi naturalmente all'esame più minuto dell'organo del gusto.

* Buffon ha dipinto, con tutte le grazie della più brillante eloquenza, i primi momenti dell'esistenza di Eva. Chiamati a trattare un argomento quasi simile, non abbiamo preteso altro che darne un disegno appena tratteggiato: il colore ce lo metteranno i lettori.

MEDITAZIONE II

DEL GUSTO

6. - DEFINIZIONE DEL GUSTO

Il gusto è quello, fra i nostri sensi, che ci mette in relazione coi corpi saporosi, mediante la sensazione che essi producono nell'organo destinato ad apprezzarli.

Il gusto, che ha per eccitanti l'appetito, la fame e la sete, è la base di molte operazioni, il risultato delle quali è che l'individuo cresce, si sviluppa, si conserva e ripara le perdite prodotte dalle dispersioni vitali.

I corpi organizzati non si nutrono tutti allo stesso modo: l'Autore della creazione, tanto vario nei metodi quanto sicuro negli effetti, ha assegnato loro diversi modi di conservazione.

I vegetali, che sono all'infimo grado della scala dei viventi, si nutrono per mezzo delle radici che, sprofondate nel suolo ove sono nate, scelgono, con uno speciale meccanismo, le diverse sostanze che hanno la proprietà di servire alla loro crescita e al loro mantenimento.

Risalendo un po' più in alto, troviamo i corpi dotati di una vita animale, ma privi della locomozione: essi nascono in un ambiente che favorisce la loro esistenza, e organi speciali ne estraggono tutto quanto è necessario per sostenere quella porzione di vita e di durata che è stata loro assegnata: non essi cercano il nutrimento, ma il nutrimento li va a cercare.

Un altro modo è stato fissato per la conservazione degli animali che percorrono l'universo, fra i quali l'uomo è indubbiamente il più perfetto. Un istinto particolare l'avverte che ha bisogno di rifocillarsi: egli cerca, egli afferra gli oggetti nei quali suppone la proprietà di soddisfare i suoi desideri: mangia, si rifocilla, e così per-

corre, nella vita, la via che gli è stata assegnata.

Il gusto può considerarsi sotto tre rapporti:

Nell'uomo fisico è l'apparato mediante il quale apprezza i sapori: considerato nell'uomo morale, è la sensazione che eccita, nel centro comune, l'organo impressionato da un corpo saporoso.

Infine, considerato nella sua causa materiale, il gusto è la proprietà che ha un corpo d'impressionare l'organo e di far nascere la sensazione.

Il gusto pare che abbia due mansioni principali:

1) c'invita, mediante il piacere, a riparare le perdite continue che noi facciamo vivendo;

2) c'invita a scegliere, fra le diverse sostanze che la natura ci presenta, quelle che sono più adatte a servirci di nutrimento.

In questa scelta, il gusto è potentemente aiutato dall'odorato, come vedremo più avanti; perché si può stabilire, come massima generale, che le sostanze alimentari non sono ingrate né al gusto né all'odorato.

7. - MECCANICA DEL GUSTO

Non è facile determinare con precisione in che consista l'organo del gusto: esso è più complicato di quel che sembra.

Certamente la lingua ha una grande importanza nel meccanismo dell'assaporamento, poiché, fornita com'è di una forza muscolare abbastanza robusta, serve a intridere, rimescolare, premere e inghiottire gli alimenti.

Inoltre, per mezzo delle papille più o meno numerose di cui è cosparsa, si impregna delle particelle saporose e solubili dei corpi coi quali viene a contatto; ma tutto ciò non basta, e molte altre parti adiacenti concorrono a completare la sensazione, ossia le gote, il palato e soprattutto la fossa nasale, su cui i fisiologi non hanno forse abbastanza insistito.

Le gote forniscono la saliva, necessaria tanto alla masticazione, quanto alla formazione del bolo alimentare: esse sono, come il palato, dotate di una parte di facoltà assaporativa: non so se, in certi casi, anche le gengive non vi partecipano un po': e se, senza il fiuto che èntra in funzione nel retrobocca, la sensazione del gusto non sarebbe ottusa e assolutamente imperfetta.

Le persone che non hanno la lingua, o alle quali è stata tagliata, hanno ancora abbastanza la sensazione del gusto. Il primo caso si legge in tutti i libri: il secondo caso mi è stato spiegato abbastanza bene da un povero diavolo a cui gli Algerini avevano tagliato la lingua per punirlo di avere, con alcuni suoi compagni di prigionìa, preparato un piano di evasione.

Quest'uomo che conobbi ad Amsterdam, dove campava facendo commissioni, aveva avuto un po' d'istruzione e si poteva intendersi con lui per mezzo della scrittura.

Dopo avere osservato che gli avevano tolto tutta la parte anteriore della lingua fino al frenulo, gli domandai se sentiva ancora qualche sapore in quel che mangiava e se la sensazione del gusto era sopravvissuta alla crudele operazione da lui subìta.

Mi rispose che ciò che lo stancava di più era l'inghiottire (operazione che non poteva compiere senza difficoltà): che aveva, sì, conservato il senso del gusto: che s'accorgeva come gli altri se un cibo era poco saporito o gradevole; ma che i cibi molto acidi o amari gli davano dolori insopportabili.

Mi disse anche che l'amputazione della lingua era comune negli Stati africani: che s'infliggeva soprattutto a coloro che erano sospetti di aver capeggiato delle congiure: e che v'erano strumenti adatti a quell'operazione. Avrei desiderato che me li descrivesse, ma egli mostrò su quest'argomento una così dolorosa ripugnanza, che non insistetti.

Riflettei su quanto mi aveva detto, e risalendo ai secoli d'ignoranza nei quali si bucava e si tagliava la lingua ai bestemmiatori e al tempo in cui quelle leggi erano state fatte, mi credetti in dovere di concludere che esse siano di origine africana e importate col ritorno dei crociati.

Abbiamo veduto più sù che la sensazione del gusto risiede principalmente nelle papille della lingua. Ora, l'anatomia c'insegna che non tutte le lingue ne sono ugualmente fornite, tanto che alcune ne hanno tre volte più che le altre. Tale circostanza spiega com'è che di due commensali seduti allo stesso banchetto, l'uno si delizia, mentre l'altro sembra mangiare quasi per forza: ciò significa che il secondo ha la lingua molto poco attrezzata, e che anche il regno del sapore ha dei ciechi e dei sordi.

8. - SENSAZIONE DEL GUSTO

Ci sono cinque o sei opinioni sul modo con cui si opera la sensazione del gusto: anch'io ho la mia, che è la seguente:

La sensazione del gusto è un'operazione chimica che si fa per via umida, come si diceva un tempo, ossia è necessario che le molecole sapide siano sciolte in un liquido qualunque per poter poi essere assorbite dai gruppi nervosi, papille o succhiatoi, che tappezzano l'interno dell'apparato assaporatore.

Questo sistema, nuovo o no, si fonda su prove fisiche e quasi palpabili.

L'acqua pura non produce affatto la sensazione del gusto, perché non contiene alcuna particella sapida. Scioglietevi dentro un granello di sale, qualche goccia d'aceto, e la sensazione avverrà.

Le altre bevande, invece, c'impressionano, perché sono soluzioni più o meno sature di particelle apprezzabili.

Invano la bocca si riempirebbe delle particelle spezzettate di un corpo insolubile: la lingua proverebbe la sensazione del tatto, ma non quella del gusto.

Quanto ai corpi solidi e sapidi, bisogna che i denti li dividano, che la saliva e gli altri liquidi gustatori li imbevano, e che la lingua li schiacci contro il palato per spremerne un sugo che, abbastanza carico di sapore, è apprezzato dalle papille gustatorie: queste dànno al corpo così triturato il passaporto che gli è necessario per emigrar nello stomaco.

Questo sistema, che sarà poi maggiormente sviluppato, risponde facilmente alle obiezioni principali che si possono muovergli.

Infatti, se si domanda che cosa s'intenda per corpo sapido, rispondiamo che sapido è ogni corpo solubile atto ad essere assorbito dall'organo del gusto. E se si domanda come il corpo sapido agisca, rispondiamo che esso agisce ogni volta che è in stato di dissoluzione tale da poter penetrare nelle cavità fatte per ricevere e trasmettere la sensazione.

Insomma, non vi è nulla di sapido che non sia già disciolto o vicino ad esser disciolto.

9. - DEI SAPORI

Il numero dei sapori è infinito, perché ogni corpo solubile ha un sapore speciale, che non somiglia a nessun altro.

Inoltre i sapori si modificano per mezzo della loro aggregazione semplice, doppia, multipla, sicché è impossibile farne il quadro dal più gradevole al più insopportabile, dalla fragola alla colloquìntida: e tutti coloro che vi si sono provati hanno fatto fiasco.

Questo risultato non deve meravigliare, perché, visto che ci sono serie indefinite di sapori semplici che possono modificarsi con la loro aggregazione reciproca in ogni numero e quantità, occorrerebbe una lingua nuova per esprimere tutti questi effetti, montagne di volumi *in-folio* per definirli e caratteri numerici ancora sconosciuti per classificarli.

Ora, poiché non s'è ancora presentata alcuna circostanza in cui qualche sapore abbia dovuto essere apprezzato con esattezza rigorosa, dobbiamo limitarci a un piccolo numero di espressioni generiche, come *dolce*, *zuccherino*, *acido*, *acerbo* e altre simili che si esprimono, in ultima analisi, con le due seguenti: *gradevole*, o *sgradevole* al gusto, e bastano per farsi capire e per indicare all'incirca la proprietà gustosa del corpo sapido di cui ci si occupa.

Coloro che verranno dopo di noi ne sapranno di più: e non è più permesso di dubitare ormai che la chimica non riveli ad essi le cause o gli elementi primitivi dei sapori.

10. - INFLUENZA DELL'ODORATO SUL GUSTO

L'ordine che mi sono prefisso mi ha condotto insensibilmente al momento di rendere all'odorato i diritti che gli appartengono e di riconoscere i servigi importanti ch'esso ci rende nell'apprezzamento dei sapori, perché fra gli autori che mi son caduti sotto mano non ne ho trovato alcuno che mi sembri avergli reso piena e intera giustizia.

Per conto mio, non soltanto sono persuaso che, senza

la partecipazione dell'odorato, non esiste assaporamento completo, ma sono anche tentato di credere che l'odorato e il gusto formino un solo senso di cui la bocca è il laboratorio e il naso il camino, o — per parlar più esattamente — di cui l'una serve ad assaporare i corpi tàttili e l'altro all'assaporamento dei gas.

Questo sistema può essere rigorosamente sostenuto, ma io, poiché non ho affatto la pretesa di capeggiare una scuola, non lo propongo che per dar da pensare ai miei lettori e per dimostrare che ho studiato attentamente l'argomento che tratto.

Ora continuo la mia dimostrazione circa l'importanza dell'odorato, se non come parte costituente del gusto, almeno come suo accessorio obbligato.

Ogni corpo sapido è necessariamente odoroso: e ciò lo pone tanto nel regno dell'odorato quanto in quello del gusto.

Non si mangia alcuna cosa senza odorarla con più o meno attenzione: e per i cibi sconosciuti il naso fa sempre la funzione di sentinella avanzata che grida: « Chi va là? ».

Se s'intercetta l'odorato, si paralizza il gusto: e ciò si prova con tre esperienze che tutti possono verificare con lo stesso esito.

Prima esperienza: Quando la membrana nasale è irritata per un violento raffreddore, il gusto sparisce del tutto: non si sente alcun sapore in ciò che s'inghiotte, e tuttavia la lingua rimane nel suo stato normale.

Seconda esperienza: Se si mangia chiudendo il naso, si resta meravigliati di provare la sensazione del gusto in modo oscuro e imperfetto: in questo modo anche le medicine più ripugnanti passano quasi inavvertite.

Terza esperienza: Si osserva lo stesso effetto se nel momento in cui s'inghiotte, invece di lasciar tornare la lingua al suo posto normale, continuiamo a tenerla attaccata al palato: in tal caso s'intercetta la circolazione dell'aria, l'odorato non è colpito affatto e la circolazione non avviene.

Questi diversi effetti derivano dalla stessa causa, ossia la mancanza di cooperazione dell'odorato: il corpo sapido è apprezzato solo per il suo succo e non per il gas odorante che ne emana.

11. - ANALISI DELLA SENSAZIONE DEL GUSTO

Posti così questi princìpi, considero come certo che il gusto produce sensazioni di tre specie diverse, ossia la sensazione *diretta*, la sensazione *completa* e la sensazione riflessa.

La sensazione *diretta* è la prima impressione che nasce dal lavoro immediato degli organi della bocca, mentre il corpo da apprezzare è ancora sulla parte anteriore della lingua.

La sensazione *completa* è quella che si compone di questa prima impressione e di quella che nasce quando il cibo abbandona la prima posizione, passa nel retrobocca e colpisce tutto l'organo col sapore e col profumo.

La sensazione *riflessa* finalmente è il giudizio dell'anima sulle impressioni che l'organo le ha trasmesse.

Proviamo questo sistema col fatto, osservando ciò che accade quando l'uomo mangia o beve.

Colui che mangia una pesca, per esempio, dapprima è colpito dall'odore che ne emana: egli se la mette in bocca e prova un senso di frescura e di acidità che lo stimola a continuare: ma solo nel momento in cui inghiotte e che il boccone passa sotto la fossa nasale il profumo è avvertito: cosa che completa la sensazione prodotta dalla pesca. Finalmente, solo quando ha inghiottito, l'uomo, giudicando ciò che ha provato, dice fra sé: « Delizioso! ».

Così pure quando uno beve: finché il vino è nella bocca, egli prova una sensazione piacevole, ma non perfetta: solo quando ha finito d'inghiottire ne può veramente gustare, apprezzare e scoprire il profumo particolare a ciascuna specie: e occorre un breve intervallo di tempo prima che il goloso possa dire: « È buono, discreto o cattivo. Maledizione! è Chambertin! O buon Dio! è Surêne! ».

Da ciò si vede che i veri amatori centellinano il vino secondo i princìpi e in conseguenza di una ben intensa

pratica, perché a ogni sorso, quando si fermano, hanno l'intera somma di piacere che avrebbero provato se avessero inghiottito il bicchiere d'un tratto.

La stessa cosa avviene, ma con molta maggiore forza, quando il gusto viene colpito sgradevolmente.

Osservate l'ammalato che il medico costringe a ingollare un bicchierone d'una medicina nera come si beveva sotto Luigi XIV. L'odorato, fedele ammonitore, lo avverte del sapore ripugnante del liquido traditore: gli occhi gli si ingrandiscono come all'avvicinarsi di un pericolo: le labbra si atteggiano a disgusto e già lo stomaco si rivolta. Ma tutti esortano; egli si arma di coraggio, fa un gargarismo d'acquavite, si chiude il naso e beve.

Finché l'orribile bevanda empie la bocca e tappezza l'organo, la sensazione è confusa e sopportabile, ma all'ultimo sorso il senso del gusto si sviluppa, gli odori nauseanti agiscono e tutti i lineamenti del paziente esprimono un orrore e un disgusto che solo la paura della morte può far affrontare. Se invece si tratta di una bevanda insipida, come per esempio un bicchier d'acqua, non si sente nulla: né gusto né disgusto: non si prova nulla, non si pensa nulla: si sa d'aver bevuto e basta.

12. - ORDINE DELLE DIVERSE IMPRESSIONI DEL GUSTO

Il gusto non è tanto riccamente dotato quanto l'udito: quest'ultimo può sentire e paragonare più suoni ad un tempo; il gusto invece agisce in modo semplice, ossia non può essere impressionato nello stesso tempo da due sapori.

Ma può essere doppio e anche multiplo per successione: vale a dire, che nello stesso atto di assaporamento si possono trovare una seconda e anche una terza sensazione che vanno via via indebolendosi e che si designano con le parole sapore, profumo, fragranza; allo stesso modo che quando un suono principale è emesso, un orecchio esercitato vi distingue una o più serie di consonanze, il numero delle quali non è ancora conosciuto del tutto.

Coloro che mangiano in fretta e senza attenzione non

discernono le sensazioni di secondo grado: esse sono dote di una minoranza di eletti; e solo con l'aiuto di esse si possono classificare, in ordine di eccellenza, le diverse sostanze sottoposte al loro esame. Queste fuggevoli sfumature vibrano ancora a lungo nell'organo del gusto: gl'illustri buongustai, senz'accorgersene, prendono un atteggiamento appropriato ed emettono le loro sentenze sempre col collo teso e il naso all'aria.

13. - GODIMENTI CHE DERIVANO DAL GUSTO

Diamo ora uno sguardo filosofico al piacere e alla sofferenza che possono derivare dal gusto.

Notiamo sùbito l'applicazione di questa verità purtroppo generale: l'uomo è molto più atto ad affrontare il dolore che ad accogliere il godimento.

Infatti, l'iniezione di sostanze acerbe, acri o amare in sommo grado, può farci subire sensazioni penosisime o dolorose. Si dice perfino che l'acido cianidrico uccida tanto rapidamente solo perché produce un dolore così intenso che le forze vitali non lo possono sopportare senza estinguersi.

Le sensazioni piacevoli, invece, percorrono una scala poco estesa, e se c'è una differenza abbastanza sensibile fra ciò ch'è insipido e ciò che lusinga il gusto, l'intervallo non è così grande fra quello ch'è riconosciuto buono e quello che è considerato squisito. Mi spiego con un esempio: *primo termine:* un lesso duro e tiglioso; *secondo termine:* un pezzo di vitello; *terzo termine:* un fagiano cotto a puntino.

Nondimeno, il gusto, così come la natura ce l'ha concesso, è ancora quello fra i nostri sensi, che, tutto ben considerato, ci procura il maggior numero di godimenti:

1) perché il piacere di mangiare è il solo che, preso modestamente, non è seguìto da stanchezza;

2) perché è d'ogni tempo, d'ogni età e d'ogni condizione;

3) perché torna di necessità almeno una volta al giorno e in un giorno può essere ripetuto, senza danno, due o tre volte;

4) perché può mescolarsi a tutti gli altri piaceri e anche consolarci della loro mancanza;

5) perché le impressioni ch'esso riceve sono a un tempo e più durevoli e più dipendenti dalla nostra volontà;

6) finalmente perché mangiando proviamo un certo benessere indefinibile e particolare che ci deriva dall'istintiva coscienza che mangiando compensiamo le nostre perdite e prolunghiamo la vita.

Questo argomento sarà svolto più ampiamente nel capitolo in cui tratteremo di proposito del *piacere della tavola* nel grado di perfezione a cui la civiltà moderna l'ha condotto.

14. - SUPREMAZIA DELL'UOMO

Noi siamo stati educati nella lusinghiera persuasione che di tutte le creature le quali camminano, nuotano, strisciano, volano, l'uomo è quella che possiede il gusto più perfetto.

Questa fede va a rischio di essere scossa.

Il dottor Gall, fondandosi su non so quali osservazioni, pretende che vi sono animali con l'apparato del gusto più sviluppato e quindi più perfetto di quello dell'uomo.

Questa dottrina non va e sa di eresia.

L'uomo, re di tutta la natura per diritto divino, l'uomo a vantaggio del quale la terra è stata coperta e popolata, deve di necessità esser fornito di un organo che possa metterlo in relazione con tutto quel che v'è di saporoso tra le cose a lui sottoposte.

La lingua degli animali non oltrepassa mai la portata della loro intelligenza: nei pesci è soltanto un osso mobile: negli uccelli, in generale è una cartilagine membranosa: nei quadrupedi è per solito coperta di squame o di asperità e inoltre non ha i movimenti circolari.

La lingua dell'uomo, invece, per la delicatezza della sua costituzione e delle diverse membrane che la circondano o l'avvicinano, dimostra abbastanza la sublimità delle operazioni a cui è destinata.

Inoltre io vi ho scoperto almeno tre speciali movimenti sconosciuti agli altri animali e li chiamo di *affusamento*, di *rotazione*, e di *spazzamento*.

Il primo avviene quando la lingua esce in forma di fuso per le labbra che la comprimono; il secondo, quando la lingua si muove in senso circolare nello spazio compreso fra l'interno delle gote e il palato; il terzo quando

la lingua, curvandosi all'insù o all'ingiù, raccoglie i frammenti che possono essere rimasti nel canale semicircolare formato dalle labbra e dalle gengive.

Gli animali hanno gusti limitati. Alcuni si nutrono soltanto di vegetali, altri mangiano soltanto carne; altri ancora si nutrono esclusivamente di semi; nessuno poi conosce i sapori composti.

Invece l'uomo è *onnìvoro*: tutto quanto è mangiabile è sottoposto al suo vasto appetito; la qual cosa presuppone, necessariamente, facoltà assaporatrici proporzionate all'uso generale che egli deve farne. Infatti, l'apparato del gusto è, nell'uomo, di una perfezione rara e pér ben convincersene vediamolo all'opera.

Quando un corpo commestibile è introdotto nella bocca, tosto è confiscato, gas e succhi, senza speranza di ritorno.

Le labbra si oppongono a che esso torni indietro: i denti se ne impadroniscono e lo triturano: la saliva l'impregna, la lingua lo preme e lo rivòltola: un movimento aspiratorio lo spinge verso la gola; la lingua si solleva per farlo scivolare; l'odorato lo fiuta al passaggio ed esso è precipitato nello stomaco per subirvi ulteriori trasformazioni: senza che in tutto questo lavorìo, sfugga una particella, un goccia, un atomo *al suo potere apprezzatore*.

Appunto in conseguenza di tale perfezione la golosità è il privilegio esclusivo dell'uomo.

Tale golosità è anche contagiosa e noi la trasmettiamo abbastanza presto agli animali che ci siamo appropriati per nostro uso e che fanno in qualche modo società con noi, quali gli elefanti, i cani, i gatti e perfino i pappagalli.

Se alcuni animali hanno la lingua più grossa, il palato più sviluppato, la gola più larga, ciò si deve al fatto che la loro lingua, agendo come muscolo, è destinata a muovere grossi pesi, il palato a premere, la gola a inghiottire più grosse porzioni: ma ogni analogia bene intesa si oppone a farci indurre che il senso sia più perfetto.

D'altra parte, poiché il gusto, non deve valutarsi che secondo la natura della sensazione che esso porta al centro comune, l'impressione ricevuta dall'animale non può paragonarsi a quella che prova l'uomo; infatti quest'ultima, essendo più chiara e più precisa, presuppone

necessariamente una qualità superiore nell'organo che la trasmette.

Infine, che cosa può desiderarsi in una facoltà suscettibile di un tal grado di perfezione che i buongustai dell'antica Roma distinguevano, al sapore, il pesce trovato tra i ponti da quello ch'era stato pescato più a valle? Non vediamo noi ai giorni nostri, coloro che hanno scoperto il sapore *particolare* della *coscia* su cui la pernice si appoggia dormendo? E non abbiamo intorno a noi dei buongustai, i quali sanno indicare la latitudine sotto cui un vino è maturato con la stessa esattezza con cui un discepolo di Biot o di Arago sa predire un'eclisse?

Che cosa consegue da ciò? Che bisogna dare a Cesare quel che è di Cesare, proclamare che *l'uomo è il più grande buongustaio della natura* e non meravigliarsi se il dottore fa qualche volta come Omero: anche il buon dottor Gall qualche volta sonnecchia.

15. - METODO ADOTTATO DALL'AUTORE

Fin qui abbiamo esaminato il gusto semplicemente riguardo alla sua costituzione fisica e astraendo da alcuni particolari anatomici che pochi rimpiangeranno; ci siamo tenuti al livello della scienza. Ma non è terminato il còmpito che ci siamo imposti, perché il gusto, questo senso riparatore, soprattutto alla sua storia morale deve l'importanza e la gloria.

Noi abbiamo perciò esposto, secondo un ordine analitico, le teorie e i fatti che formano il complesso di questa storia, in modo che se ne possa trarre un insegnamento senza fatica.

Così, nei capitoli che seguono, mostreremo come le sensazioni, a forza di ripetersi e di riflettersi, hanno perfezionato l'organo ed estesa la sfera delle sue facoltà; come il bisogno di mangiare, che dapprima era solo un istinto, è divenuto una passione viva, tale da esercitare un influsso preponderante su tutto quanto si riferisce alla società.

Diremo anche come tutte le scienze che si occupano della composizione dei corpi si sono accordate per classificare e metter da parte quelli, fra tali corpi, che sono apprezzabili dal gusto; e come i viaggiatori sono andati

verso il medesimo fine sottomettendo al nostro assaggio le sostanze che dalla natura sembravano destinate a non incontrarsi mai.

Seguiremo la chimica dal momento in cui è penetrata nei nostri laboratòri sotterranei per illuminarvi i nostri preparatori, *stabilire dei princìpi, cercar dei metodi* e svelar delle cause che erano fin allora rimaste ignote.

Finalmente vedremo come, per mezzo dell'azione combinata del tempo e dell'esperienza, è sorta tutt'ad un tratto una scienza nuova che nutre, ristora, conserva, persuade, consola, e, non contenta di *gettar fiori a piene mani* sulla strada dell'individuo, contribuisce inoltre potentemente alla forza e alla prosperità degl'imperi.

Se, in mezzo a queste gravi elucubrazioni, si presentano in punta di penna un aneddoto piccante, un ricordo piacevole, *qualche avventura* in una vita agitata, noi li lasceremo scorrere per riposare un po' l'attenzione dei nostri lettori, il numero dei quali non ci spaventa affatto e con i quali, al contrario, ci divertiremo a confabulare, perché, se sono uomini, noi siamo sicuri che saranno tanto indulgenti quanto istruiti; e se sono signore, saranno certamente amabilissime.

Qui l'autore, pieno del suo argomento, lasciò cadere la mano e si innalzò sulle alte regioni. Risalì il torrente dei secoli e prese nella culla le scienze che hanno per scopo la gioia del gusto: ne seguì i progressi attraverso la notte dei tempi; e vedendo che per le gioie ch'esse procuravano, i primi secoli sono stati sempre meno favoriti di quelli più tardi, prese la lira e cantò al *modo dorico* la Melopea storica che si troverà nelle *Varietà* in fondo al volume.

MEDITAZIONE III

DELLA GASTRONOMIA

16. - ORIGINE DELLE SCIENZE

Le scienze non sono come Minerva che uscì armata di tutto punto dal cervello di Giove: esse sono figlie del tempo e si formano lentissimamente, dapprima raccogliendo i metodi indicati dall'esperienza, e poi con la scoperta dei princìpi che si deducono dalla combinazione di tali metodi.

Così, i primi vecchi che la prudenza fece chiamare al letto degli ammalati, coloro che dalla compassione furono messi a curar le piaghe, furono anche i primi medici.

I pastori d'Egitto, i quali osservavano che alcuni astri, dopo un certo tempo,. apparivano ancora nello stesso luogo del cielo, furono anche i primi astronomi.

Colui che per primo espresse con dei caratteri questa semplicissima proposizione, *due più due fanno quattro*, creò la matematica, scienza così potente che davvero ha innalzato l'uomo sul trono dell'universo.

In questi ultimi sessant'anni molte scienze nuove hanno preso posto nel sistema delle nostre cognizioni: fra le altre la stereotomia, la geometria descrittiva e la chimica dei gas.

Tutte queste scienze, coltivate durante un infinito numero di generazioni, faranno dei progressi tanto più sicuri in quanto la stampa le salva dal pericolo di retrocedere. Chi sa, per esempio, se la chimica dei gas non giungerà a dominare questi elementi finora così ribelli, a mescolarli, a combinarli in proporzioni non tentate fino ad oggi e ad ottenere, con questo mezzo, sostanze ed effetti che allarghino di molto i confini del nostro potere?

17. - ORIGINE DELLA GASTRONOMIA

La gastronomia è apparsa a sua volta e tutte le sue sorelle si sono ristrette per farle posto.

Che cosa si poteva rifiutare a colei che ci sostiene dalla culla alla tomba, che aumenta le delizie dell'amore e la confidenza dell'amicizia, che disarma l'odio, agevola gli affari e ci offre, nel breve corso della vita, la sola gioia che, non essendo seguita da stanchezza, ci riposa perfino da tutte le altre?

Senza dubbio, finché le preparazioni sono state affidate soltanto a servitori salariati, finché il segreto n'è rimasto nei sotterranei, finché i cuochi hanno riservato a sé questa materia e si sono scritti soltanto dei ricettari, i risultati di questi lavori sono stati soltanto i prodotti di un'arte.

Ma finalmente, troppo tardi forse, i dotti si sono fatti avanti.

Essi hanno esaminato, analizzato e classificato le sostanze alimentari e le hanno ridotte ai loro più semplici elementi.

Essi hanno sondato i misteri dell'assimilazione, e seguendo la materia inerte nelle sue metamorfosi hanno visto com'essa poteva acquistare vita.

Essi hanno seguìto la dieta nei suoi effetti passeggeri o permanenti, per qualche giorno, per qualche mese, per tutta la vita.

Essi hanno apprezzato la sua influenza perfino sulla facoltà di pensare, poiché essa sente il soccorso dei suoi organi; e da tutti questi lavori hanno dedotto un'alta teoria che abbraccia tutto l'uomo e tutta la parte della creazione che può animalizzarsi.

Mentre tutte queste cose avvenivano nei gabinetti degli scienziati, nei salotti si proclamava che la scienza la quale nutre gli uomini vale per lo meno quanto quella che insegna a farli ammazzare; i poeti cantavano i piaceri della tavola e i libri che avevano per argomento il mangiar bene presentavano osservazioni più profonde e massime di un interesse più generale.

Queste sono le circostanze che hanno preceduto l'avvento della gastronomia.

18. - DEFINIZIONE DELLA GASTRONOMIA

La gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto egli si nutre.

Il suo fine è vigilare sulla conservazione dell'uomo per mezzo della miglior nutrizione possibile.

Essa vi arriva dirigendo, in base a princìpi certi, tutti coloro che cercano, forniscono o preparano le cose che possono convertirsi in alimenti.

Così è proprio essa che fa muovere i coltivatori, i vignaioli, i pescatori e la numerosa famiglia dei cuochi, quale che sia il titolo o la qualifica sotto cui essi mascherano il loro occuparsi della preparazione degli alimenti.

La gastronomia appartiene:

alla storia naturale, per la classificazione che fa delle sostanze alimentari;

alla fisica, per le diverse analisi e scomposizioni che fa loro subire;

alla cucina, per l'arte di preparare i cibi e di renderli piacevoli al gusto;

al commercio, per la ricerca del mezzo di comprare al miglior prezzo possibile ciò ch'essa consuma e di smerciare più convenientemente ciò che pone in vendita;

finalmente all'economia politica, per le risorse ch'essa offre al fisco e per i mezzi di scambio che stabilisce fra le nazioni.

La gastronomia governa la vita intera, perché i pianti del neonato invocano il seno della nutrice e il morente riceve ancora con piacere l'ultima bevanda che purtroppo non deve più digerire.

Essa si occupa anche di tutte le condizioni sociali, perché dirige i banchetti dei re radunati, ma anche ha calcolato il numero dei minuti d'ebollizione necessari perché un uovo fresco sia cotto a puntino.

L'argomento materiale della gastronomia è tutto ciò che può essere mangiato: il suo fine diretto, la conservazione degli individui; e i suoi mezzi di esecuzione sono: l'agricoltura che produce, il commercio che scambia, l'industria che prepara e l'esperienza che inventa i modi di usare ogni cosa nel modo migliore .

19. - OGGETTI DIVERSI DI CUI SI OCCUPA LA GASTRONOMIA

La gastronomia considera il gusto nei suoi piaceri come nei suoi dolori: essa ha scoperto gli eccitamenti graduali di cui è suscettibile, ne ha regolato l'azione e ha posto i limiti che l'uomo che si rispetta non deve mai oltrepassare.

Essa considera anche l'azione degli alimenti sul morale dell'uomo, sulla sua immaginazione, il suo spirito, il suo coraggio e le sue percezioni, sia ch'egli sia sveglio, sia che dorma, che operi o che riposi.

Proprio la gastronomia fissa il grado di commestibilità di ciascuna sostanza alimentare, perché non tutte sono presentabili nelle stesse circostanze.

Alcune debbono essere còlte prima d'essere arrivate al loro intero sviluppo, come i càpperi, gli asparagi, i porcellini di latte, i piccioni al cucchiaio e altri animali che si mangiano nella lòro prima età: altre, quando hanno raggiunto tutta la perfezione loro destinata, come i meloni, la maggior parte dei frutti, il montone, il bove e tutti gli animali adulti: altre, quando cominciano a decomporsi, come le nespole, la beccaccia, e soprattutto il fagiano; altre finalmente dopo che le operazioni dell'arte hanno tolto loro le qualità malefiche, come la patata la manioca e simili.

Ed è pure la gastronomia che classifica queste sostanze secondo le loro diverse qualità, che indica quali fra esse possono associarsi e che, misurando i loro vari gradi di assimilabilità, distingue quelle che debbono formare la base dei nostri pasti da quelle che sono soltanto accessorie e da quelle che, pur non essendo necessarie, formano una piacevole distrazione e diventano l'accessorio indispensabile di ogni conversazione conviviale.

Essa si occupa poi con altrettanto interesse delle bevande che ci sono destinate secondo i tempi, i luoghi e i climi. Essa insegna a prepararle, a conservarle e soprattutto, a presentarle in un ordine così ben calcolato che il godimento che ne deriva va sempre aumentando fino al momento in cui finisce il piacere e comincia l'abuso.

La gastronomia studia gli uomini e le cose per tra-

sportare da un paese all'altro tutto ciò che merita di essere conosciuto e che fa sì che un banchetto sapientemente preparato è come un piccolo mondo in cui ogni parte di esso appare coi suoi prodotti.

20. - UTILITÀ DELLE COGNIZIONI GASTRONOMICHE

Le cognizioni gastronomiche sono necessarie a tutti gli uomini, perché tendono ad aumentare la quantità di piacere a loro destinata: tale utilità aumenta via via che si applica alle classi sociali più agiate: finalmente esse sono indispensabili a coloro i quali, possedendo grandi rendite, ricevono molta gente, sia per dovere di rappresentanza, sia per seguire una propria inclinazione, sia perché obbediscano alla moda.

Essi ne ricavano questo vantaggio speciale, che possono metter qualcosa di personale nel modo di disporre la tavola, sorvegliare, in parte, i necessari depositari della loro fiducia e anche dirigerli in molti casi.

Il principe di Soubise un giorno voleva dare una festa che doveva finire con un pranzo e ne chiese il menu.

Il *maggiordomo gli si presentò la mattina con un* bel cartoncino illustrato e il primo articolo su cui il principe diede uno sguardo diceva: *cinquanta prosciutti.* « Come, Bertrando? », esclamò, « mi pare che tu sia ammattito. Cinquanta prosciutti! Vuoi dar da mangiare a tutto il mio reggimento? ». « No, signor principe: in tavola ne verrà uno solo, ma il rimanente occorre per la mia spagnola, per i miei bambini, per la dignità della mia divisa, per... ». « Caro Bertrando, tu mi rubi, e questo primo articolo non l'accetto ». « Signor principe », ribatté l'artista trattenendo a stento la collera, « voi non conoscete i nostri proventi. Ai vostri ordini: ma badate che i cinquanta prosciutti che vi urtano li farò entrare in una bottiglia di cristallo più piccola di un pollice ».

Che cosa rispondere a un'affermazione così positiva? Il principe sorrise, abbassando la testa, e l'articolo fu accettato.

21. - INFLUENZA DELLA GASTRONOMIA SUGLI AFFARI

È noto che gli uomini ancor vicini allo stato di natura ogni faccenda importante la trattano a tavola: i selvaggi decidono la guerra o fanno la pace in mezzo ai banchetti: e, senza andar tanto lontano, vediamo che i contadini sbrigano tutti i loro affari all'osteria.

Tale osservazione non è sfuggita a coloro che spesso debbono trattare le più gravi faccende: essi hanno visto che l'uomo sazio non era lo stesso che l'uomo digiuno, che la tavola stabiliva una specie di vincolo fra i due che contrattano; ch'essa rende i commensali più capaci di ricevere buone impressioni, di sottomettersi a certi influssi: da ciò è nata la gastronomia politica. I pasti sono diventati uno strumento di governo e la sorte dei popoli si è decisa in un banchetto: questo non è un paradosso e neppure una novità, ma una semplice constatazione di fatto. Leggiamo tutti gli storici da Erodoto ad oggi e vedremo che, senza eccettuarne nemmeno le cospirazioni, la storia non ha mai registrato avvenimenti importanti che non siano stati concepiti, preparati e ordinati durante banchetti.

22. - ACCADEMIA DEI GASTRONOMI

Questo è, a prima vista, il còmpito della gastronomia, dominio fertile di risultati d'ogni genere, e che non può non accrescersi con le scoperte e i lavori dei dotti i quali lo coltiveranno: perché è impossibile che, di qui a pochi anni, non abbia ad avere i suoi accademici e lezioni e professori e concorsi a premio.

Prima di tutto, un gastronomo ricco e zelante stabilirà in casa sua riunioni periodiche in cui i più dotti teorici si assoceranno agli artisti per discutere e approfondire le varie parti della scienza alimentare.

Presto poi (questa è la storia di tutte le accademie) il governo interverrà, regolerà, proteggerà, istituirà e coglierà l'occasione di dare al popolo un compenso per tutti coloro che il cannone fece orfani, per tutte le Arianne

che la mobilitazione generale ha fatto piangere.

Beato il depositario del potere che assocerà il proprio nome a un'istituzione così necessaria! Il suo nome sarà ripetuto di secolo in secolo insieme con quelli di Noè, di Bacco, di Trittolemo, e degli altri benefattori dell'umanità: egli sarà fra i ministri, quel che Enrico IV è fra i re, e il suo elogio sarà su tutte le bocche, proprio sulle bocche, senza che nessun regolamento ne faccia un obbligo.

MEDITAZIONE IV

DELL'APPETITO

23. - DEFINIZIONE DELL'APPETITO

Il moto e la vita producono, in ogni corpo vivente, una continua perdita di sostanza: e il corpo umano, macchina così complessa, presto sarebbe fuori servizio se la Provvidenza non vi avesse posto una molla che l'avverte del momento in cui le sue forze non sono più in equilibrio coi bisogni.

Questo avvisatore è l'appetito. Con tale parola si designa il bisogno di mangiare.

L'appetito si annuncia con un po' di languore nello stomaco e una leggera sensazione di stanchezza.

Nello stesso tempo, l'animo cerca cose analoghe ai suoi bisogni: la memoria ricorda le cose che hanno lusingato il suo gusto; la fantasia quasi le vede: c'è in tutto questo qualcosa del sogno. Tale stato è piacevole; e noi abbiamo udito migliaia di iniziati esclamare con gioia: « Che fortuna avere un buon appetito quando c'è la certezza di far presto un pranzo eccellente! ».

Frattanto l'apparato della nutrizione si commuove: lo stomaco diventa sensibile: i succhi gastrici si eccitano: i gas interni si spostano con qualche rumore, la bocca si riempie di un'acquolina e tutte le facoltà digerenti si preparano alle armi, come soldati i quali non aspettano che un comando per agire. Ancora pochi momenti e avremo moti spasmodici, si sbadiglierà, si soffrirà, avremo fame.

Tutte le sfumature di questi diversi momenti si possono osservare in ogni salotto dove il pranzo si fa aspettare. Esse sono talmente naturali, che la buona educazione non può nasconderne i sintomi: da ciò io ho ricavato la sentenza: *Di tutte le qualità del cuoco, la più necessaria è la puntualità!*

24. - ANEDDOTO

Io fondo questa massima sui particolari di un'osservazione fatta in un convegno di amici, di cui facevo parte, *quorum magna pars fui* *, e dove il piacere di osservare mi salvò dalle angustie della noia.

Ero, un giorno, invitato a pranzo da un alto funzionario pubblico. Il biglietto d'invito era per le cinque e mezzo e al momento indicato c'erano tutti, perché si sapeva che al padrone piaceva la puntualità e che a volte rimproverava i ritardatari.

Arrivando fui colpito dall'aria desolata che vidi nelle facce degl'invitati: si parlavano l'un l'altro all'orecchio, guardavano nel cortile attraverso i vetri della finestra, alcuni visi avevano un'espressione di stupore: certo era accaduto qualcosa di straordinario.

Mi avvicinai a quello, tra gl'invitati, che mi parve più adatto a soddisfare la mia curiosità e gli domandai che ci fosse di nuovo. « Ahimè! », mi rispose col tono della più profonda afflizione, « il principe è stato chiamato poco fa al Consiglio di Stato: va via ora e chissà quando tornerà! ». « Tutto qui? », risposi con un'aria indifferente che non corrispondeva affatto al mio intimo sentimento. « Sarà il male d'aspettare un quarto d'ora tutt'al più: avranno avuto bisogno di lui per un'informazione: sanno che oggi egli ha un pranzo ufficiale: non c'è nessuna ragione per farci digiunare ». Parlavo così, ma nel fondo dell'anima ero inquieto e avrei voluto essere mille miglia lontano.

La prima ora passò bene: ognuno si sedette vicino a qualche persona di conoscenza: si dette fondo agli argomenti ordinari di conversazione e ci divertimmo a far delle supposizioni circa il motivo che aveva potuto far chiamare alle Tuileries il nostro caro anfitrione.

Alla seconda ora si cominciò a notare qualche segno d'impazienza: gl'invitati si guardavano fra loro con inquietudine e i primi che mormorarono furono tre o quattro i quali, non avendo trovato un posto a sedere, non erano in posizione comoda per aspettare.

Alla terza ora, il malcontento fu generale e tutti si lamentarono.

* [Dei quali fui gran parte. - Virgilio, *Eneide*, II, 6.]

« Quando tornerà? », diceva uno. « A che cosa pensa?», diceva un altro. « C'è da morire », diceva un terzo. E, senza rispondere, ciascuno si faceva la stessa domanda: « Si va via? Si resta? ».

Alla quarta ora tutti i sintomi si aggravarono: la gente si stirava senza che uno si curasse del vicino: da ogni parte si sentivano sbadigli canori: tutti i visi erano di un colore che dimostrava la concentrazione: e nessuno mi diede retta quando osai dire che l'uomo di cui si deplorava tanto l'assenza era certo più seccato di noi.

L'attenzione fu per un momento distratta da un'apparizione. Uno degl'invitati, più in confidenza degli altri, entrò nelle cucine e ne tornò tutto affannato: il suo viso annunziava la fine del mondo ed egli esclamò con una voce appena articolata e con quel tono sordo che esprime nello stesso tempo la paura di far rumore e il desiderio di esser sentito: « Il principe è partito senza lasciare ordini, e breve o lunga che sia la sua assenza, non si va a tavola finché non ritorna ». Disse: e l'effetto prodotto dalla sua allocuzione non sarà sorpassato da quello della tromba che annuncerà il giudizio finale.

Fra tutti quei màrtiri il più infelice era il buon d'Aigrefeuille che tutti a Parigi hanno conosciuto: il suo corpo era tutto un dolore e lo spasimo di Laocoonte gli si leggeva in viso. Pallido, sgomento, senza veder nulla, si accoccolò in una poltrona, incrociò le piccole mani sul pancione e chiuse gli occhi, non per dormire, ma per aspettare la morte.

Ma la morte non venne. Verso le dieci si udì una vettura entrare nel cortile: tutti si alzarono di scatto. L'allegria succedette alla tristezza e cinque minuti dopo eravamo a tavola.

Ma l'ora dell'appetito era passata. Eravamo come stupiti di cominciare il pranzo a un'ora così indebita: le mascelle non ebbero affatto quel movimento isòcrono che annuncia un lavoro regolare; e seppi poi che parecchi commensali ebbero qualche indisposizione.

La regola indicata, in casi simili, è di non mangiar sùbito appena cessato l'ostacolo, ma d'inghiottire un bicchier d'acqua zuccherata o una tazza di brodo, per confortare lo stomaco; poi di aspettare dodici o quindici minuti, altrimenti lo stomaco sconvolto rimane oppresso dal peso degli alimenti con cui viene sovraccaricato.

25. - GRANDI APPETITI

Quando, nei libri antichi, si legge dei preparativi enormi che si facevano per ricevere due o tre persone, e delle porzioni enormi che si davano a un ospite solo, dobbiamo credere che gli uomini i quali vivevano più di noi vicino alla culla del mondo fossero anche dotati di un appetito assai più grande.

Tale appetito doveva crescere in ragione diretta del grado del personaggio; e l'uomo al quale non si serviva meno di un'intera schiena di toro adulto era poi destinato a bere in una coppa di cui poteva appena sostenere il peso.

Anche dopo, sono esistiti uomini tali da attestare ciò che è potuto accadere un tempo, e ci sono intere raccolte di esempi di una voracità quasi incredibile e che si estendeva a tutto, anche agli oggetti più ripugnanti.

Farò grazia ai miei lettori di questi particolari, a volte anche disgustosi, e preferisco raccontar loro due fatti dei quali sono stato testimone, e che non richiedono nessuna fede implicita.

Andavo, circa quarant'anni fa, a fare una visita al curato di Bregnier, uomo di grande corporatura, il cui appetito era famosissimo.

Sebbene fosse sonato da poco il mezzogiorno, lo trovai già a tavola. Erano già stati portati via la minestra e il lesso e a questi due piatti obbligati era successo un cosciotto di montone alla reale, un cappone assai buono e un'abbondante insalata.

Appena mi vide entrare, ordinò che si apparecchiasse anche per me, ma io rifiutai e feci bene, perché, solo e senza il mio aiuto, egli si sbarazzò alla lesta di tutto, ossia del cosciotto fino all'avorio, del cappone fino agli ossi e dell'insalata fino al fondo del piatto.

Tosto fu portato un gran formaggio bianco in cui egli fece una breccia angolare di novanta gradi. Poi annaffiò il tutto con una bottiglia di vino e una caraffa d'acqua e finalmente si riposò.

Mi fece piacere l'osservare che durante tutta quest'operazione, che durò circa tre quarti d'ora, il reverendo pastore non si mostrò affatto imbarazzato. I grossi bocconi che introduceva nella bocca profonda non gl'impe-

divano né di parlare né di ridere: egli sbrigò tutto ciò che gli avevano messo davanti senza darvi maggiore importanza che se avesse mangiato tre lodolette.

Un tipo simile a lui era il generale Bisson, che ogni giorno a colazione si beveva otto bottiglie di vino e pareva che non le sfiorasse neppure: egli aveva un bicchiere più grande degli altri e lo vuotava più spesso, ma si sarebbe detto che non vi ponesse attenzione: e pure ingurgitando così sedici libbre di liquido, continuava a scherzare e a dare ordini come se avesse bevuto appena una caraffa.

Il secondo fatto mi fa ricordare il bravo generale Prospero Sibuet, mio concittadino, che fu per lungo tempo aiutante di campo del generale Massena e morì sul campo dell'onore nel 1813, al passaggio del Bober.

Prospero era sui diciott'anni e aveva quel beato appetito con cui la natura annunzia di voler completare un uomo ben costituito, quando una sera entrò nella cucina di Genin, un albergatore presso il quale gli anziani di Belley si riunivano a mangiare le castagne e a bere del vino nuovo che là chiamavano vino *brusco*.

Avevano levato allora allora dallo spiedo un tacchino magnifico, bello, ben fatto, dorato, cotto a puntino, con un odore che avrebbe indotto in tentazione un santo.

Gli anziani, che non avevano più fame, non vi fecero attenzione; ma le facoltà del giovane Prospero ne furono scosse: gli venne l'acquolina in bocca ed esclamò: « È vero che esco in questo momento da tavola, ma scommetto che sarei capace di mangiarmi, io solo, tutto quel tacchino ». « Se ve lo mangiate, lo pago io », rispose Bouvier du Bouchet, un ricco fattore del luogo che era lì, « ma se rimanete a mezzo, pagherete voi e io mangerò il resto ».

L'esecuzione del patto cominciò immediatamente. Il giovanotto staccò con bel garbo un'ala, la inghiottì in due bocconi; poi si stuzzicò i denti sgretolando il collo del volatile e come intermezzo bevve un bicchiere di vino.

Subito dopo attaccò la coscia, la mangiò con la stessa disinvoltura e ci buttò dietro un altro bicchiere di vino per preparare la strada al passaggio del resto; la seconda ala seguì la stessa sorte: essa sparì e il mangiatore, sempre più animato, afferrava già l'ultimo membro, quan-

do il povero campagnolo che aveva fatto la scommessa esclamò con voce dolente: « Ahi, ahi, vedo che tutto è andato, ma, signor Sibuet, giacché devo pagarlo io, lasciate almeno che me ne mangi un pezzetto! ».

Prospero era un buon figliolo come fu più tardi un bravo soldato: esaudì la domanda del suo antagonista, che ebbe, per sua parte, la carcassa, ancora un po' guarnita, del tacchino e pagò poi di buona grazia il principale e i relativi accessori.

Il generale Sibuet si rallegrava raccontando questa prodezza della sua gioventù: diceva che all'ultimo s'era associato il campagnolo, ma solo per essere cortese, e assicurava che senza l'aiuto di lui sarebbe stato capacissimo di andare in fondo alla scommessa da sé; e l'appetito che a quarant'anni gli restava ancora faceva sì che nessuno dubitasse della sua asserzione.

MEDITAZIONE V

DEGLI ALIMENTI IN GENERALE

Parte prima

26. - DEFINIZIONI

Che cosa s'intende per alimenti?

Risposta volgare: L'alimento è tutto ciò che ci nutrisce.

Risposta scientifica: Per alimenti s'intendono le sostanze che, sottomesse allo stomaco, possono assimilarsi per mezzo della digestione riparando le perdite che fa il corpo umano nell'esercizio della vita.

Perciò la caratteristica dell'alimento consiste nella proprietà di subire l'assimilazione animale.

27. - LAVORI ANALITICI

Il regno animale e il regno vegetale sono quelli che fino ad oggi hanno fornito alimenti al genere umano. Dal regno minerale finora non si sono ancora estratti altro che medicine e veleni.

Da quando la chimica analitica è diventata una scienza positiva, si sono fatti molti progressi indagando la duplice natura degli elementi di cui il nostro corpo è composto e delle sostanze che la natura sembra aver destinate a ripararne le perdite.

Questi studi hanno fra loro una grande analogia, perché l'uomo in massima parte è composto delle stesse sostanze degli animali di cui egli si nutre e perché anche nei vegetali si sono dovute cercare le affinità per le quali essi pure diventano analizzabili.

Nei due campi si sono fatti i più lodevoli e più minuziosi lavori e si sono studiati tanto il corpo umano quanto gli alimenti mediante i quali esso ripara alle perdite, prima nelle particelle secondarie, poi nei loro elementi fin dove ci è stato permesso penetrare.

A questo punto mi ero proposto d'inserire un breve riassunto di chimica alimentare e d'insegnare ai miei lettori in quanti millesimi di carbone, d'idrogeno, ecc. potrebbero dividersi, essi e i cibi che li nutrono; ma mi sono fermato riflettendo che per far tale lavoro avrei dovuto copiare un ottimo trattato di chimica e che libri simili sono alla portata di tutti. Inoltre temevo di cadere in minutaglie aride e mi sono limitato a una nomenclatura ragionata, introducendo tuttavia qua e là alcuni risultati chimici, in termini meno astrusi e più semplici.

28. - OSMAZOMA

Il maggior servizio che la chimica abbia reso alla scienza degli alimenti è la scoperta o piuttosto la determinazione dell'osmazoma.

L'osmazoma è quella parte eminentemente saporosa della carne che è solubile nell'acqua fredda e che si distingue dalla parte estrattiva in quanto quest'ultima è solubile solo nell'acqua bollente.

Il merito delle buone minestre è tutto nell'osmazoma: esso, condensandosi, dà il colore alla carne: esso dà la pàtina all'arrosto: e solo per virtù sua la selvaggina emana un particolare profumo.

L'osmazoma si estrae soprattutto dagli animali adulti di carne rossa o nera che si sogliono chiamare « carni grosse »: non ce n'è affatto o quasi nell'agnello, nel porcellino di latte, nel pollo e neppure nel bianco dei volatili grandi: per questo i conoscitori ne hanno sempre preferito la parte alta della coscia: in loro l'istinto del gusto aveva precorso la scienza.

La prescienza dell'osmazoma ha pure fatto licenziare molti cuochi, accusati di aver buttato via il primo brodo: essa ha dato il vanto alle minestre ottenute col primo bollore, ha fatto adottare i crostini in brodo come ricostituenti dopo il bagno e ha ispirato al canonico Chevrier le pentole chiuse col lucchetto: quel canonico che

non accettava mai in venerdì degli spinaci se non fossero stati cotti la domenica e rimessi sul fuoco ogni giorno con l'aggiunta di burro fresco necessaria.

Finalmente, proprio per conservare questa sostanza, benché ancora non fosse conosciuta, è stata adottata la massima che per fare un buon brodo la pentola deve soltanto « sorridere »: espressione molto graziosa se si pensa al paese da cui deriva.

L'osmazoma, scoperto dopo aver formato così a lungo la delizia dei nostri padri, può paragonarsi all'alcole, che ha ubriacato molte generazioni prima che si sapesse che poteva prodursi per mezzo della distillazione.

All'osmazoma succede, trattandolo con l'acqua bollente, ciò che più specialmente s'intende per materia estrattiva: quest'ultimo prodotto, unito all'osmazoma, forma il sugo della carne.

29. - PRINCIPI DEGLI ALIMENTI

La fibra è ciò che compone il tessuto della carne e che appare allo sguardo dopo la cottura. Essa resiste all'acqua bollente e conserva la propria forma, benché sprovvista di una parte delle sostanze che le sono aderenti. Per ben tagliare la carne occorre aver cura che la fibra formi un angolo retto, all'incirca, con la lama del coltello: la carne così tagliata ha un aspetto più gradevole, si gusta meglio e si mastica più facilmente.

Gli ossi sono formati soprattutto di gelatina e di fosfato di calce.

La quantità della gelatina diminuisce via via che l'animale avanza in età. A settant'anni le nostre ossa sono come un marmo difettoso: perciò sono così fragili ed è regola di prudenza, per i vecchi, evitare ogni pericolo di caduta.

L'albumina è contenuta tanto nella carne quanto nel sangue: essa si coagula a un calore minore di 40 gradi *: essa forma la schiuma del brodo.

La gelatina esiste negli ossi come nelle parti molli e cartilaginose: la sua caratteristica consiste nel coagularsi alla temperatura ordinaria: bastano due parti e mezzo

* [Réaumur; pari a 50 centigradi.]

di essa su cento d'acqua calda per la coagulazione.

La gelatina è la base delle cosiddette galantine grasse e magre, del bianco-mangiare e d'altri simili manicaretti.

Il grasso è un olio denso che si forma negl'interstizi del tessuto cellulare e si agglomera, a volte, in massa negli animali disposti a ciò dall'arte o dalla natura, come i maiali, i polli, gli ortolani, i beccafichi: in alcuni di questi animali esso perde la propria insipidità ed assume un sapore gradevolissimo.

Il sangue è composto di un siero albuminoso, di fibrina, di un po' di gelatina e di un po' d'osmazoma: si coagula nell'acqua calda e diventa un alimento molto nutritivo: per esempio il sanguinaccio.

Tutti i princìpi che abbiamo esaminati fin qui sono comuni all'uomo e agli animali di cui suole nutrirsi. Nessuna meraviglia dunque che la dieta animale sia eminentemente ristoratrice e fortificante, perché le particelle di cui è composta, somigliando molto alle nostre ed essendo già animalizzate, possono facilmente animalizzarsi di nuovo quando siano sottomesse all'azione vitale dei nostri organi digerenti.

30. - REGNO VEGETALE

Ma il regno vegetale non offre alla nutrizione né minor varietà né minori risorse.

La fecola nutrisce perfettamente e tanto meglio quanto meno è mescolata con elementi estranei.

Per fecola s'intende la farina, o polvere, che si può ottenere dai cereali, dalle leguminose e da molte qualità di radici, tra le quali il posto d'onore fino ad oggi spetta alla patata.

La fecola è la base del pane, dei pasticcini e delle puree d'ogni specie: perciò ha una parte grandissima nell'alimentazione di quasi tutti i popoli.

Fu notato che un alimento simile ammollisce la fibra e scema il coraggio . A prova di ciò vengono citati gl'Indiani, che vivono quasi esclusivamente di riso e che si son lasciati sottomettere da chiunque abbia voluto assoggettarli.

Quasi tutti gli animali domestici sono avidi della fecola e ne sono, tuttavia, particolarmente rafforzati, perché

è un cibo più sostanzioso che i vegetali secchi o freschi i quali formano la loro alimentazione solita.

Altrettanto considerevole è lo zucchero, sia come cibo, sia come medicina.

Questa sostanza, un tempo confinata nell'India o nelle colonie, è diventata nostrale fin dal principio di questo secolo. È stata scoperta e studiata nell'uva, nella rapa, nella castagna e soprattutto nella barbabietola, sicché, a rigore, l'Europa potrebbe, per questo prodotto, fare a meno dell'America e dell'India. È un grande servizio reso dalla scienza all'umanità e un esempio da cui possono ricavarsi in séguito risultati più estesi.

Lo zucchero, sia allo stato solido, sia nelle diverse piante in cui la natura l'ha collocato, è nutrientissimo: gli animali ne sono ghiotti; e gl'Inglesi, i quali ne dànno molto ai cavalli di lusso, hanno osservato che questi resistono così assai meglio alla fatica.

Gli olii dolci provengono anch'essi dal regno vegetale; non sono commestibili se non in quanto sono uniti ad altre sostanze e debbono essere considerati soprattutto come un condimento.

Il glùtine, che si trova soprattutto nel frumento, contribuisce molto alla fermentazione del pane di cui fa parte. I chimici arrivarono perfino a supporre che sia di origine animale.

A Parigi, per i bambini e per gli uccelli (e altrove anche per gli adulti) si fanno dei dolci in cui predomina il glùtine, perché una parte della fecola è stata sottratta per mezzo dell'acqua.

La mucillagine deve il proprio valore nutritivo alle diverse sostanze a cui serve di veicolo.

La gomma può diventare, all'occorrenza, un alimento: ciò non deve meravigliare, perché, press'a poco, contiene gli stessi elementi dello zucchero.

La gelatina vegetale che si estrae da molte specie di frutti, specialmente dalle mele, dal ribes, dalle cotogne e da alcuni altri, può anch'essa servire di alimento, meglio ancora se unita allo zucchero; ma sempre meno delle gelatine animali che si estraggono dagli ossi, dalle corna, dai piedi del vitello, dalla colla di pesce. È un nutrimento generalmente leggero, lenitivo e salubre: perciò la cucina e la dispensa se ne impadroniscono avidamente.

31. - DIFFERENZA TRA IL GRASSO E IL MAGRO

Meno il sugo, che, come abbiamo detto, è composto di osmazoma e di estratto, nei pesci si trova la maggior parte delle sostanze che abbiamo notate negli animali terrestri, come la fibrina, la gelatina, l'albumina, sicché si può dire con ragione che è il sugo che separa il regime grasso dal magro.

Il magro è però notevole anche per un'altra particolarità, ossia che il pesce contiene una grande quantità di fosforo e d'idrogeno, ossia di quel che v'è di più combustibile in natura. Perciò l'ittiofagìa è una dieta riscaldante: la qual cosa potrebbe legittimare certe lodi date un tempo ad alcuni ordini religiosi il regime dei quali era proprio opposto a quello dei loro voti ritenuto sempre il più fragile.

32. - OSSERVAZIONE PARTICOLARE

Non m'indugerò oltre su tale questione di fisiologia; ma non debbo tralasciare un fatto di cui è facile verificare l'esistenza.

Alcuni anni or sono andai a vedere una casa di campagna, in un piccolo villaggio dei dintorni di Parigi in riva alla Senna, di fronte all'isola di Saint-Denis e formato principalmente di otto capanne di pescatori. Rimasi stupito dalla quantità di bambini che vidi per la strada.

Dissi del mio stupore al battelliere con cui attraversavo il fiume. « Signore », mi rispose costui, « qui non siamo che otto famiglie e abbiamo cinquantatré figlioli, dei quali quarantanove son bambine e solo quattro maschi; e di questi quattro maschi eccone uno ch'è mio ». Dicendo queste parole s'impettiva con un'aria di trionfo e mi indicava un marmocchietto di cinque o sei anni, sdraiato sul davanti del battello ove si divertiva a sgretolare dei gamberi crudi. Quel piccolo villaggio si chiama...

Da quest'osservazione, che risale a più di dieci anni fa, e da alcune altre che non posso indicare altrettanto facilmente, sono stato indotto a pensare che l'impulso genesico prodotto dalla dieta ittiofagica potrebb'essere più irritante che pletorico e sostanziale : e persisto in

quest'idea, tanto più che, molto recentemente, il dottor Bailly ha dimostrato con una serie di fatti osservati durante più di un secolo, che ogni volta che nelle nascite di un anno, il numero delle bambine è molto superiore a quello dei maschi, la sovrabbondanza delle femmine è sempre dovuta a circostanze debilitanti: la qual cosa potrebbe spiegare anche l'origine delle canzonature che in ogni tempo si fanno all'uomo la cui moglie ha messo al mondo una bimba .

Ci sarebbero ancora molte cose da dire sugli alimenti considerati in complesso e sulle varie modificazioni che possono subire mescolandoli; ma spero che quanto è detto sopra sarà più che sufficiente per la maggior parte dei miei lettori. Gli altri li rimando ai trattati *ex professo* e qui finisco con due osservazioni che non sono prive d'interesse.

La prima è che l'animalizzazione si fa all'incirca nello stesso modo che la vegetazione, ossia la corrente riparatrice formata dalla digestione è aspirata in vari modi dai vagli o succhiatoi di cui i nostri organi sono forniti e si trasforma in carne, unghie, capelli precisamente come la stessa terra, annaffiata con la stessa acqua, produce ravanelli, lattughe, o radicchielle secondo i semi che l'ortolano le ha consegnati.

La seconda è che nell'organismo vivente non si ottengono gli stessi prodotti che nella chimica inorganica, perché gli organi destinati a produrre la vita e il moto agiscono potentemente sui princìpi che sono loro sottomessi.

Ma la natura, che si compiace di avvolgersi in tanti veli e di fermarci al secondo o al terzo passo, ha nascosto il laboratorio ove compie le sue trasformazioni ed è veramente difficile spiegarsi come, essendo certo che il corpo umano contiene calcio, zolfo, fosforo, ferro e dieci altre sostanze ancora , tutto ciò possa pur mantenersi e rinnovarsi per molti anni con pane ed acqua .

MEDITAZIONE VI

DEGLI ALIMENTI IN GENERALE

Parte seconda

33. - SPECIALITÀ

Quando ho cominciato a scrivere, il mio indice delle materie era già fatto e il libro, tutto intero, l'avevo in testa; tuttavia sono andato avanti lentamente perché una parte del mio tempo è dedicata a lavori più seri.

Durante quest'intervallo di tempo alcune parti della materia che pensavo mi fosse riserbata sono state sfiorate; libri elementari di chimica e di materia medica sono andati fra le mani di tutti: e certe cose che credevo d'insegnare per la prima volta sono diventate popolari: per esempio, io avevo dedicato alla chimica cucinaria molte pagine la cui sostanza si trova in due o tre opere pubblicate di recente.

Perciò dovetti ritoccare questa parte del mio lavoro: e ho talmente riassunto, che essa ormai è ridotta a poche massime elementari, a teorie che è molto utile propagare e ad alcune osservazioni, frutto di lunga esperienza, che spero riusciranno nuove alla maggioranza dei lettori.

34. - LESSO, BRODO, MINESTRA, ecc.

Dicesi lesso un pezzo di carne di bue messo nell'acqua bollente leggermente salata per estrarne la parte solubile.

Il brodo è il liquido che rimane alla fine dell'operazione.

Lesso è la carne spogliata della parte solubile.

L'acqua scioglie dapprima una parte dell'osmazoma; poi l'albumina, la quale, coagulandosi prima di 50 gradi Réaumur *, forma la schiuma che di solito si toglie; poi l'eccesso di osmazoma con l'estratto o sugo; finalmente alcune parti dell'invòlucro delle fibre che si sono staccate durante l'ebollizione.

Per ottenere un buon brodo, occorre che l'acqua si riscaldi lentamente, affinché l'albumina non si coaguli dentro prima di essere estratta ; e bisogna che la ebollizione si scorga appena, perché le varie parti che via via si sono disciolte possano unirsi intimamente e senza intorbidamento.

Si aggiungono al brodo legumi o carote per migliorarne il sapore , o pane o pasta per renderlo più nutriente. Questa è la minestra.

La minestra è un cibo sano, leggero, nutriente, e che va bene per tutti. Essa rallegra lo stomaco e lo dispone a ricevere e a digerire. Le persone che minacciano d'ingrassare troppo devono prendere brodo solo .

Tutti sanno che in nessun luogo si fanno buone minestre come in Francia: e nei miei viaggi ho trovato la conferma di questa verità. Tale risultato non deve meravigliare, perché la minestra è la base dell'alimentazione nazionale francese e l'esperienza dei secoli necessariamente l'ha condotta a perfezione.

35. - DEL LESSO

Il lesso è un alimento sano, che sazia prontamente la fame, si digerisce abbastanza bene, ma di per se stesso non corrobora molto, perché la carne ha perduto nell'ebollizione una parte dei succhi animalizzabili.

È sentenza indiscussa che il bue, lessandosi, perde la metà del proprio peso.

Dividiamo in quattro categorie coloro che mangiano il lesso:

1) I consuetudinari, i quali lo mangiano perché i loro genitori lo mangiavano e seguendo tale abitudine con una sottomissione implicita, sperano di essere allo stesso modo imitati dai loro figli.

* [62,5 centigradi.]

2) *Gl'impazienti, i quali, nemici giurati dell'inazione* a tavola, hanno preso l'abitudine di buttarsi subito sulla prima materia che si presenta (*materiam subiectam*).

3) I distratti, i quali non avendo avuto dal cielo il dono del fuoco sacro, considerando il pasto come un lavoro obbligatorio, mettono allo stesso livello tutto ciò che può nutrirli e stanno a tavola come l'ostrica sullo scoglio.

4) I divoratori, i quali, forniti di un appetito di cui cercano mascherare la portata, si affrettano a gettar nello stomaco una prima vittima per temperare il fuoco gastrico che li consuma e formare la base per i diversi invii che si propongono di fare per la medesima destinazione.

I sapienti, gli esperti non mangiano mai il lesso, per rispetto ai princìpi e perché essi hanno propugnato sempre questa incontestabile verità: « Il lesso è carne senza sugo * » .

36. - POLLAME

Io sono partigiano delle cause seconde e credo fermamente che tutta la razza dei gallinacei sia stata creata unicamente per dotare le nostre dispense e arricchire i nostri pranzi.

Infatti, dalla quaglia fino al tacchino, quando incontriamo un individuo di questa numerosa famiglia, si può star certi di trovare un cibo leggero, saporito, adatto tanto al convalescente quanto all'uomo che ha una salute di ferro.

E in verità, c'è nessuno fra noi che, condannato dai medici alla dieta degli anacoreti, non abbia sorriso davanti a un'ala di pollo ben tagliata che gli annunziava finalmente il suo ritorno alla vita sociale?

Non ci sono bastate le doti che la natura aveva conferito ai gallinacei: l'arte, sotto il pretesto di migliorarli, li ha presi e ne ha fatto dei màrtiri. Non soltanto essi vengono castrati, ma condannandoli alla solitudine

* Questa verità comincia a farsi strada: il lesso è scomparso dai pranzi ben composti: si sostituisce con un arrosto, un pesce, una zuppa alla marinara.

e all'oscurità, costringendoli a mangiare più del necessario, si procura loro una grassezza a cui non erano destinati naturalmente.

Vero è che questo grasso straordinario è squisito e che solo con tali mezzi barbari se ne può ottenere quella finezza e quella succulenza che ne fanno la delizia delle nostre tavole più ricche.

Così migliorato, il pollo è per la cucina ciò che è la tela per i pittori e il cappello magico per i ciarlatani. Si serve lesso, arrosto, fritto, caldo o freddo, intero o a quarti, con salsa o senza, disossato, scorticato, e sempre con eguale successo.

Tre paesi dell'antica Francia si contendono l'onore di avere il miglior pollame: il paese di Caux, il Mans e la Bresse.

Quanto ai capponi il caso è dubbio, e il migliore è quello che abbiamo sotto la nostra forchetta: ma quanto alle pollastre il primato spetta alla Bresse, che ha quelle che si chiamano fini, tonde come mele: è un gran peccato che a Parigi siano rare e che vi arrivino soltanto in ceste per regali.

37. - DEL TACCHINO

Il tacchino è assolutamente uno dei più bei doni che il nuovo mondo abbia regalato all'antico .

Coloro i quali vogliono sempre saperne più degli altri hanno affermato che il tacchino era noto ai Romani, ch'esso fu messo in tavola per le nozze di Carlo Magno e che a torto si attribuisce ai Gesuiti l'onore di questa saporita importazione.

A questi paradossi due cose sono da opporsi:

1) Il nome dell'uccello, gallo d'India, che attesta la sua origine, perché un tempo l'America fu chiamata *India occidentale.*

2) L'aspetto del tacchino che lo dimostra assolutamente straniero.

Un dotto non potrebbe ingannarsi.

Ma benché ne fossi già persuaso, feci sull'argomento molte ampie indagini che risparmio al lettore e che mi hanno condotto a questi risultati:

1) che il tacchino è apparso in Europa verso la fine del secolo decimosettimo;

2) che è stato importato dai Gesuiti, i quali ne allevavano una gran quantità specialmente in una fattoria ch'essi possedevano nei dintorni di Bourges;

3) che di là i tacchini si sparsero a poco a poco sulla superficie della Francia: perciò in molti luoghi e nel linguaggio familiare un tempo si diceva, e si dice anche oggi « gesuita » il tacchino.

4) che l'America è il solo luogo dove si trovi il tacchino allo stato selvatico. In Africa non esiste.

5) che nelle fattorie dell'America settentrionale, dove il tacchino è molto comune, proviene tanto dalle uova che si fanno covare, quanto dai pulcini che si prendono nei boschi e si addomesticano: perciò sono più vicini allo stato di natura, hanno uno speciale colore di penne e un particolare sapore.

Convinto da tante prove, io sento per i buoni padri gesuiti una doppia riconoscenza: perché essi hanno importato, oltre che il tacchino, la china, che gl'Inglesi chiamano la *scorza dei Gesuiti* .
Le stesse ricerche mi hanno insegnato come la razza dei tacchini si sia acclimatata a poco a poco in Francia con l'andar del tempo. Diligenti studiosi mi hanno fatto conoscere che verso la metà del secolo scorso si salvavano appena dieci tacchini su venti, mentre oggi, nelle medesime condizioni, su venti, se ne allevano quindici.
Essi soffrono soprattutto per gli acquazzoni. Le grosse gocce d'acqua, spinte dal vento, picchiano sulla loro testa tenera e mal riparata e li uccidono.

38. - DEI TACCHINOFILI

Il tacchino è il più grande e, se non il più fine, almeno, il più saporito dei nostri volatili domestici.
Esso ha anche il privilegio di riunire attorno a sé tutte le classi sociali.

Quando i vignaioli e i contadini delle nostre campagne vogliono trattarsi bene nelle lunghe serate d'inverno, che cosa si vede arrostire al fuoco splendente della cucina ove la tavola è apparecchiata? Un tacchino.

Allorché l'operaio industrioso, l'artista laborioso riunisce alcuni amici per godere di un riposo tanto più dolce quanto è più raro, qual è il piatto d'obbligo che offre loro? Un tacchino ripieno di salsicce o di castagne di Lione.

E nelle nostre riunioni più altamente gastronomiche, in queste adunate scelte ove la politica è costretta a cedere il passo alle dissertazioni intorno al gusto, che cosa si aspetta? che cosa si desidera? che cosa si vede come seconda portata? Un tacchino coi tartufi! E le mie memorie segrete notano che il suo sugo corroborante ha più di una volta rischiarato facce d'illustri diplomatici.

39. - INFLUSSO FINANZIARIO DEL TACCHINO

L'importazione dei tacchini è diventata la causa di un importante aumento dell'erario e anima un commercio molto considerevole.

Con l'allevamento dei tacchini, i fattori pagano più agevolmente le contribuzioni, le ragazze accumulano una dote sufficiente e i cittadini che vogliono acquistare questa carne straniera sono costretti a dare in cambio i loro scudi.

In quest'articolo strettamente finanziario i tacchini coi tartufi meritano una speciale attenzione.

Io ho qualche motivo per credere che dai primi di novembre alla fine di febbraio si consumino a Parigi trecento tacchini coi tartufi al giorno: in tutto trentaseimila tacchini.

Il prezzo ordinario di ogni tacchino così preparato è di almeno venti franchi: totale, settecentoventimila franchi: che è un bel giro di denaro. A ciò bisogna aggiungere una somma eguale per il pollame, fagiani, polli, pernici pure tartufati che si vedono ogni giorno esposti nei negozi di commestibili per il supplizio di Tantalo dei contemplatori i quali hanno la borsa troppo modesta per poterci arrivare.

40. - L'IMPRESA DEL PROFESSORE

Durante il mio soggiorno a Hartfort nel Connecticut ebbi la fortuna di uccidere un tacchino selvatico. Quest'impresa merita di passare ai posteri e la racconterò.

Un egregio piantatore americano (*american farmer*) m'aveva invitato ad andare a caccia nelle sue terre: egli abitava nelle terre vergini dello Stato (*back grounds*), mi prometteva pernici, scoiattoli grigi, tacchini selvatici (*wild cocks*) e mi lasciava libero di condurre con me un amico o due a mia scelta.

Perciò, una bella giornata d'ottobre del 1794 c'incamminammo, il signor King ed io, su due cavalli presi a nolo, sperando di arrivare verso sera alla fattoria del signor Bulow, situata a cinque lunghissime leghe da Hartfort, nel Connecticut.

Il signor King era un cacciatore di un genere speciale: amava appassionatamente quest'esercizio, ma quando aveva ucciso un capo di selvaggina, gli sembrava di essere stato un assassino e faceva sulla sorte del defunto riflessioni morali ed elegìe che non gl'impedivano però di ricominciare.

Benché la strada fosse appena tracciata, arrivammo senza incidenti e fummo ricevuti con quell'ospitalità cordiale e silenziosa che si manifesta coi fatti: intendo dire che in pochi minuti tutto fu esaminato, carezzato, installato, uomini, cavalli e cani, secondo le convenienze rispettive.

Circa due ore furono occupate a visitare la fattoria e le sue dipendenze: se volessi, potrei descrivere tutto ciò; ma preferisco mostrare al lettore quattro bei pezzi di figliole (*buxom lasses*) delle quali il signor Bulow era padre e per le quali il nostro arrivo era un grande avvenimento.

Erano fra i sedici e i vent'anni, raggianti di freschezza e di salute: e in tutta la loro persona c'era tanta semplicità, tanta dolcezza e abbandono, che l'atto più comune bastava a dar loro mille attrattive.

Poco dopo esser tornati dalla passeggiata, ci sedemmo a una tavola apparecchiata magnificamente. Un bellissi-

mo pezzo di carne salata (*corn'd beef*), un'oca con salsa (*stew'd*) e uno stupendo cosciotto di montone (*gigot*), poi radici d'ogni sorta (*plenty*) e alle due estremità della tavola due immensi boccali di eccellente sidro di cui non riuscivo a saziarmi.

Dopo che noi avemmo dimostrato all'ospite di essere dei veri cacciatori, almeno in materia d'appetito, egli si occupò di quello che era lo scopo del nostro viaggio. C'indicò diligentemente i luoghi dove avremmo potuto trovare della selvaggina, i punti di riferimento perché non ci smarrissimo al ritorno e soprattutto le fattorie dove avremmo potuto aver da rifocillarci.

Durante questa conversazione le signore avevano preparato un tè squisito di cui bevemmo parecchie tazze: finalmente ci fu indicata una camera con due letti in cui la stanchezza e il buon pranzo ci procurarono un saporitissimo sonno.

Il giorno dopo ci avviammo alla caccia un po' tardi, e giunti alla fine degli scassi fatti fare dal signor Bulow, mi trovai per la prima volta in una foresta vergine, ove non era mai risonato un colpo di scure.

Passeggiavo lì dentro beatamente, osservando i benefici e le malefatte del tempo che crea e distrugge, e mi divertivo a studiare tutti i periodi della vita di una quercia, da quando germoglia dalla terra con due foglioline, fino al momento in cui di essa non rimane che una lunga traccia nera, la polvere del suo cuore.

Il signor King mi rimproverò per la mia distrazione e cominciammo a cacciare. Dapprima uccidemmo alcune di quelle graziose pernici grigie che sono così tondoline e tenere; poi prendemmo sei o sette scoiattoli grigi molto pregiati in quel paese. Finalmente la nostra buona stella ci condusse in mezzo a un branco di tacchini.

Essi si alzarono a poca distanza l'uno dall'altro, con un volo rumoroso, rapido, mandando alte grida. Il signor King tirò contro il primo e gli corse dietro: gli altri erano già fuori di tiro. Finalmente il più pigro si alzò a dieci passi da me: io sparai in una radura e cadde morto stecchito.

Bisogna essere cacciatori per comprendere l'immensa gioia che mi diede quel bel colpo. Subito afferrai il magnifico volatile e lo rivoltai di qua e di là per un quar-

to d'ora, quando udii il signor King che chiamava aiuto. Accorsi e seppi che mi voleva perché l'aiutassi a cercare un tacchino ch'egli pretendeva di avere ammazzato e ch'era scomparso.

Misi il mio cane sulle tracce, ma ci condusse in mezzo a boscaglie così fitte e spinose, che non ci sarebbe entrato nemmeno un serpente; bisognò dunque rinunciarvi: la qual cosa fece nascere nel mio compagno un malumore che gli durò fino al ritorno.

Il resto della nostra caccia non merita l'onore della stampa. Al ritorno ci smarrimmo in quei boschi sterminati e avremmo corso il rischio di passarvi la notte se non ci fossero venute in aiuto le voci argentine delle signorine Bulow e quella tonante del loro babbo che fu così gentile da venirci incontro. Essi ci rimisero sulla buona via.

Le quattro sorelle si erano messe in ghingheri: abiti freschissimi, cinture nuove, bei cappelli e scarpette impeccabili ci fecero capire che si erano fatte belle per noi. Per conto mio cercai di essere molto amabile verso quella delle signorine che mi prese il braccio con una padronanza che sembrava fosse già mia moglie.

Arrivati alla fattoria, trovammo la cena pronta, ma prima di metterci a tavola ci sedemmo per qualche minuto davanti a un fuoco vivo e splendente che era stato acceso per noi, quantunque la stagione non esigesse tale precauzione. Ne fummo molto contenti e ci sentimmo riposati come per incanto.

Tale uso certo deriva dagl'Indiani, i quali fanno sempre fuoco nelle loro case. Fors'anche è una tradizione di San Francesco di Sales, il quale diceva che il fuoco va bene dodici mesi dell'anno. (*Non liquet* *).

Mangiammo come degli affamati: un gran bricco di ponce coronò la giornata; e una conversazione in cui il nostro ospite mise più cordialità che la sera prima, ci condusse molto innanzi nella notte.

Discorremmo della guerra d'Indipendenza in cui il signor Bulow aveva combattuto come ufficiale superiore; del La Fayette la cui figura ingigantisce sempre più nel ricordo degli Americani che lo chiamano il *Marchese* per antonomasia; dell'agricoltura che in quel tempo formava la ricchezza degli Stati Uniti; e finalmente di que-

* [Non è chiaro.]

sta cara Francia che amavo molto più da quando ero stato costretto a lasciarla.

Per variare la conversazione, il signor Bulow diceva di tanto in tanto alla figlia maggiore: « Maria! Cantaci qualche cosa ». Ella cantò senza farsi pregare e con una graziosa timidezza la canzone nazionale *Jankee Daddy*, o il lamento della regina Maria e quello del maggiore André, popolarissimi in quel paese. Maria aveva preso qualche lezione e in quei luoghi spersi passava per una cantante di cartello. Ma il suo canto aveva solo il pregio della voce, che era insieme dolce, fresca e accentuata.

Il giorno seguente ci accomiatammo, nonostante le insistenze più amichevoli, perché anche laggiù avevo dei doveri da compiere. Mentre venivano sellati i cavalli, il signor Bulow, prendendomi in disparte, mi disse queste memorande parole:

« Caro signore, se c'è al mondo un uomo felice, quello sono io: tutto quanto vi circonda e che avete veduto in casa mia è frutto delle mie terre. Queste calze sono lavoro delle mie figliole: le scarpe e i vestiti che porto provengono dai miei armenti: i quali pure contribuiscono, insieme con l'orto e col pollaio, a procurarmi un cibo sano e sostanzioso: e - cosa che fa la gloria del nostro governo - nel Connecticut esistono migliaia di piantatori agiati come me e che hanno la porta di casa senza serratura. Qui le imposte sono minime; e dopo averle pagate possiamo dormire tra due guanciali. Il Congresso assecondò fortemente le nostre industrie nascenti: negozianti sono sempre in giro per sbarazzarci di ciò che vogliamo vendere. Io ho denaro liquido per molto tempo, perché ho venduto poco fa, al prezzo di ventiquattro dollari al caratello, la farina che per solito vendo a otto. Tutto ci proviene dalla libertà che abbiamo conquistata e basata su buone leggi. Io sono padrone in casa mia e non vi meraviglierete se vi dirò che non sentiamo mai il rullo del tamburo e che, salvo il 4 Luglio, glorioso anniversario della nostra indipendenza, non si vedono qui né soldati, né uniformi, né baionette ».

Durante il ritorno rimasi assorto in profonde meditazioni: forse si crederà che mi occupassi dell'ultima allocuzione del signor Bulow, ma ben diverso era l'argomento delle mie meditazioni: pensavo a come avrei

fatto cuocere il mio tacchino, ed ero perplesso perché temevo di non trovare ad Hartford tutto quello che avrei desiderato, perché volevo innalzarmi un trofeo esponendo in bel modo le spoglie opime della mia impresa.

Compio un duro sacrificio sopprimendo i particolari del profondo lavoro che feci per trattare degnamente i miei invitati americani. Basterà dire che le ali di pernice furono servite incartate e gli scoiattoli grigi con salsa al Madera. Quanto al tacchino, che era l'unica vivanda arrostita, l'aspetto era bellissimo, il profumo allettante e il sapore squisito, tanto che fino a che non fu consumato del tutto non si udiva altro intorno alla mensa che « *Very good! Exceedingly good! Oh! dear sir, what a glorious bit!* ». Ottimo! Straordinariamente buono! Ah, caro signore, che squisito boccone! *.

41. - DELLA SELVAGGINA

Si chiama selvaggina o cacciagione il complesso di quegli animali mangiabili che vivono allo stato di libertà naturale nei boschi e nelle campagne.

Diciamo *mangiabili*, perché alcuni di questi animali non sono compresi nel numero. Tali sono le volpi, i tassi, i corvi, le gazze, i barbagianni e altri, che si chiamano *bestie puzzolenti.*

Dividiamo la selvaggina in tre serie:

La prima comincia dal tordo e comprende giù giù tutti gli uccelli minori chiamati uccellini.

La seconda va, risalendo, dal re delle quaglie alla beccaccia, alla pernice, al fagiano, al coniglio e alla lepre: costituisce la selvaggina propriamente detta: selvaggina ordinaria e selvaggina di palude: selvaggina di pelo e selvaggina di piuma.

* La carne del tacchino selvatico è molto colorita e più profumata di quella del tacchino domestico. Ho saputo con piacere che il mio egregio collega, signor Bose, ne uccise nella Carolina; che gli sembrarono squisiti e soprattutto migliori assai di quelli che alleviamo in Europa. Perciò egli consiglia agli allevatori di concedere loro la maggior libertà possibile, di condurli nei campi e perfino nei boschi, per migliorarne il sapore e ravvicinarli al tipo primitivo. (*Annali di Agricoltura,* febbraio 1821).

La terza è più conosciuta col nome di cacciagione: essa è formata dal cinghiale, dal capriolo e da tutti gli animali fissipedi.

La selvaggina fa la delizia delle nostre mense. È cibo sano, caldo, saporito, gustoso e facile a digerire finché si è giovani.

Ma tali qualità non sono così intrinseche, che non vi abbia parte anche la bravura del cuoco. Mettete in una pentola, con un po' di sale e dell'acqua bollente un pezzo di bue; ne caverete del lesso e del brodo. Sostituite al bue del cinghiale o del capriolo, non avrete nulla di buono: in questa materia vale molto più la carne di macelleria.

Ma governata da un bravo cuoco la selvaggina subisce un gran numero di modificazioni e trasformazioni sapienti e fornisce la maggior parte dei cibi di nobile sapore che costituiscono la cucina trascendente.

La selvaggina trae gran parte del suo pregio dalla natura del suolo su cui si nutre: il sapore di una pernice rossa del Périgord non è uguale a quello di una pernice rossa di Sologna; e mentre una lepre uccisa nelle pianure che circondano Parigi ci sembra un piatto piuttosto insignificante, un leprotto nato sulle arse alture del Valromey o dell'Alto Delfinato è forse il più profumato di tutti i quadrupedi.

Fra gli uccellini, il primo in ordine di valore è incontestabilmente il beccafico.

Esso ingrassa per lo meno quanto il pettirosso o l'ortolano e la natura gli ha dato inoltre un amarognolo e un profumo, unico e squisito, che occupano, riempiono e allietano tutte le facoltà assaporatrici. Se il beccafico avesse le dimensioni del fagiano, certo varrebbe quanto un iugero di terra coltivata.

È un vero peccato che quest'uccello così privilegiato si veda raramente a Parigi: veramente qualcuno ne arriva, ma non hanno il grasso che è la loro migliore qualità e si può dire che somigliano ben poco a quelli che si vedono nei dipartimenti dell'Est o del Mezzogiorno della Francia *.

* A Belley, quando ero giovane, ho sentito parlare del gesuita Fabi, nato in questa diocesi, e della passione speciale che aveva per i beccafichi. Quando si sentivano cantare, si diceva: « Ecco i beccafichi; il padre Fabi è in strada ». Infatti

Pochi sanno mangiare gli uccellini: ecco il metodo quale mi è stato insegnato in confidenza dal canonico Charcot, buongustaio nato e ottimo gastronomo, trent'anni prima che il suo nome fosse conosciuto: « Prendete un uccellino ben grasso, spolverizzatelo di sale, levategli il gozzo, mettetevelo delicatamente in bocca, mordete e tagliate molto vicino alle vostre dita e masticate forte: ne vien fuori un succo abbondante che avvilup-pa tutto l'apparato del gusto e proverete un piacere sconosciuto al volgo ».

Odi profanum vulgus et arceo *.

La quaglia è, nella cacciagione propriamente detta, quel che c'è di più fine e di più delicato. Una quaglia ben grassa piace per il sapore, per la forma, e per il colore. È un segno d'ignoranza servire una quaglia non arrostita o incartata, perché essa ha un profumo lieve, che si dissolve e svapora e si perde ogni volta che l'animale è a contatto con un liquido.

Anche la beccaccia è un uccello molto fine, ma pochi ne conoscono tutti i pregi. Una beccaccia non è in tutta la sua gloria che quando è stata arrostita sotto gli occhi di un cacciatore e soprattutto del cacciatore che l'ha uccisa: allora l'arrosto è confezionato secondo le regole e la bocca s'inonda di delizie.

Sopra del precedente e anche di tutti gli altri uccelli deve mettersi il fagiano, ma pochi fra i mortali sanno presentarlo a dovere.

Un fagiano mangiato prima di otto giorni dalla sua morte non vale né una pernice, né un pollo, perché il suo pregio consiste nel profumo.

non mancava mai di arrivare, il 1° settembre, con un amico. I due venivano a mangiare per tutto il tempo del passo: ognuno era lieto d'invitarli ed essi ripartivano verso il 25. Finché rimase in Francia, fece sempre il suo viaggio ornitofilico, e l'interruppe solo quando fu mandato a Roma, ove morì penitenziere nel 1688. Il Padre Onorato Fabi era un uomo molto dotto: scrisse parecchie opere di teologia e di fisica, in una delle quali cerca di dimostrare che aveva scoperto la circolazione del sangue prima di Harvey o per lo meno contemporaneamente.

* [Odio il volgo ignorante e me ne tengo lontano. - Orazio, *Odi*, III, 1.]

La scienza ha considerato l'espansione di questo profumo, l'esperienza l'ha messo in valore, e un fagiano al punto giusto è un boccone degno del più raffinato buongustaio.

Nelle *Varietà* si può imparare il modo di arrostire un fagiano *alla Santa Alleanza*. È giunto il momento in cui tale metodo, fin qui noto a una ristretta cerchia di amici, deve espandersi al di fuori per la gioia dell'umanità. Un fagiano tartufato è meno buono di quanto si potrebbe credere: è un animale troppo arido per ungere il tùbero; e poi, l'aroma dell'uno e quello dell'altro mescolandosi si danneggiano reciprocamente o meglio ancora, non si confanno.

42. - DEL PESCE

Qualche scienziato, poco ortodosso del resto, ha sostenuto che l'oceano sia stato la culla comune di tutto ciò che esiste, che anche il genere umano è nato nel mare e che deve la propria condizione attuale all'influsso dell'aria e alle abitudini ch'è stato costretto a prendere per dominare questo nuovo elemento.

Se ne pensi quel che si vuole, è certo per lo meno che il regno delle acque contiene una quantità immensa di esseri d'ogni forma e dimensione che godono di proprietà vitali in proporzioni diversissime e vivono una vita assai differente da quella degli animali a sangue caldo.

Ed è altrettanto vero che esso fornisce, in ogni tempo e in ogni luogo, una massa enorme di alimenti e che con l'aiuto della scienza moderna, reca alle nostre mense un'assai gradevole varietà.

Il pesce, meno nutriente della carne , più succulento dei vegetali, è un mezzo termine che va bene per quasi tutti i temperamenti e che può concedersi perfino ai convalescenti.

I Greci e i Romani, benché meno esperti nell'arte di condire il pesce, pure lo tenevano in gran conto ed erano così raffinati da indovinare, sentendone il sapore, dove fosse stato pescato.

Ne conservavano nei vivai: ed era nota la crudeltà di Vadio Pollione, che nutriva le murene coi corpi degli schiavi ch'egli faceva uccidere: crudeltà che l'impe-

ratore Domiziano riprovò altamente, ma che avrebbe dovuto punire.

Si è discusso vivacemente per decidere se valga più il pesce di mare o quello d'acqua dolce.

La questione probabilmente non sarà mai risolta, perché, dice bene il proverbio spagnolo, *sobre los gustos no hai disputa*. Ognuno ha il proprio gusto: vi sono sensazioni lievi che non possono produrre una regola precisa e non c'è una scala che stabilisca se un nasello, un dentice o una sogliola, valgono più di una trota salmonata, un bel luccio, o magari una tinca di sei o sette libbre.

Certamente il pesce è meno nutriente della carne, sia perché non contiene osmazoma, sia perché, essendo meno pesante, in egual volume contiene minor materiale. I frutti di mare, soprattutto le ostriche, forniscono poca sostanza nutritiva: perciò se ne possono mangiare parecchie senza guastarsi il pasto imminente.

È noto che anticamente un pranzo un po' importante cominciava, di regola, dalle ostriche, e che c'erano sempre molti commensali che non si fermavano prima d'averne ingozzata una grossa (dodici dozzine, centoquarantaquattro).

Ho voluto sapere quale fosse il peso di un tale antipasto e ho verificato che una dozzina d'ostriche (acqua compresa) pesava quattro once all'incirca, ossia per ogni grossa, tre libbre. Perciò mi sembra certo che quelle persone, che mangiavano benone dopo le ostriche, si sarebbero completamente pasciute se avessero mangiato la stessa quantità di carne, fosse pure stata carne di pollo.

43. - ANEDDOTO

Nel 1798, io ero a Versailles, commissario del Direttorio, e avevo spesso occasione di vedere il signor Laperte cancelliere del tribunale del dipartimento. Egli aveva una gran passione per le ostriche e si lamentava di non averne mai mangiate a sazietà: o, come diceva lui, da scoppiare.

Volli dargli questa soddisfazione e perciò lo invitai a pranzo per il giorno dopo.

Egli venne: io gli feci compagnia fino alla terza doz-

zina, poi smisi. L'amico arrivò alla trentaduesima, ossia lavorò per un'ora buona perché quella che le apriva non faceva a tempo a tenergli dietro.

Intanto io stavo in ozio e poiché ciò a tavola è noioso, fermai il mio invitato mentre era sempre più in vena: « Caro mio », gli dissi, « è proprio destino che oggi non mangiate ostriche fino a scoppiare: ora pranziamo ». Pranzammo, e lui si fece onore come se fosse stato digiuno.

44. - MURIA E GARUM

Gli antichi ricavavano dal pesce due condimenti, la *muria* e il *garum*.

La prima era semplicemente la salamoia del tonno o, per essere più esatti, la sostanza liquida che la mescolanza col sale fa uscire da quel pesce.

Il *garum*, che era più costoso, è molto meno conosciuto. Pare che si spremesse fuori dalle viscere dello sgombro (*garo*) o del lacerto; ma allora non si spiegherebbe il suo alto prezzo. V'è motivo di credere che si trattasse di una salsa esotica, e forse era il *soy* , che a noi viene dall'India e ch'è formato di pesci fermentati con funghi.

Alcune popolazioni, per la loro ubicazione geografica, sono costrette a vivere soltanto di pesce: ne nutriscono anche gli animali domestici, i quali, con l'abitudine, si adattano a tali alimenti insoliti: e anche ne concimano le terre: ma ciò non ostante, il mare che li circonda continua a fornire pesce nella stessa quantità.

È stato osservato che tali popolazioni sono meno coraggiose di quelle che si cibano di carne: sono pallide, e questo non fa meraviglia perché gli elementi di cui il pesce è composto, devono aumentare la linfa più che rifornire il sangue.

È stato pure osservato che fra le popolazioni ittiofagiche vi sono molti esempi di longevità sia perché un nutrimento più sostanzioso e più leggero le salva dagli inconvenienti della plétora, sia perché i succhi ch'esso contiene essendo destinati dalla natura a formar tutt'al più lische e cartilagine, cose di breve durata, l'uso continuato che ne fanno gli uomini ritarda in qualche modo in essi di qualche anno l'indurimento di tutte le par-

ti del corpo che è la causa necessaria della morte naturale .

Sia come si voglia, il pesce, fra le mani di un abile preparatore, può diventare una fonte inesauribile di godimenti del palato.

Si serve intero, spezzato, lesso, arrosto, con l'olio, col burro, col vino, freddo, caldo, ed è sempre egualmente gradito; ma non merita mai un'accoglienza così grande come quand'è cucinato alla marinara.

Quest'ultimo modo, il cacciucco, benché imposto dalla necessità ai marinai che percorrono i nostri fiumi, e perfezionato soltanto dagli osti che hanno bottega in riva all'acqua, è ugualmente di una squisitezza insuperabile: e gl'ittiofili non lo vedono mai arrivare in tavola senza estasiarsi, sia per la freschezza del suo sapore, sia perché riunisce i pesci di molte qualità, sia perché se ne può mangiare quasi all'infinito senza stanchezza e senza pericolo d'indigestione .

La gastronomia analitica ha cercato di scoprire quali siano gli effetti della dieta ittiofagica sull'economia animale, e osservazioni unanimi hanno dimostrato che essa agisce fortemente sul senso genesico e suscita l'istinto della riproduzione nei due sessi. Conosciuto l'effetto, se ne scoprirono dapprima due cause talmente immediate, che tutti possono notarle, ossia: 1) Varie preparazioni di pesce contengono condimenti irritanti, come il caviale, le aringhe affumicate, il tonno marinato, il baccalà, lo stoccafisso e simili; 2) I vari succhi di cui il pesce è impregnato sono molto infiammabili e si ossigenano e s'irrancidiscono nella digestione.

Un'analisi più profonda ha scoperto una terza causa anche più attiva, ossia la presenza del fosforo, che è allo stato naturale nel latte di pesce e che aumenta nella decomposizione.

Queste verità fisiche certo erano sconosciute a quei legislatori ecclesiastici che imposero la dieta quaresimale a parecchie comunità di monaci, come i Certosini, i Francescani, i Trappisti e i Carmelitani scalzi riformati da Santa Teresa; perché non è supponibile che si proponessero di render più difficile l'osservanza del voto di castità già così antisociale di per se stesso.

Certamente, in tale condizione, si saranno riportate vittorie magnifiche, ma anche quante cadute, quante

sconfitte! Bisogna bene che sia avvenuto così, se un ordine religioso finì con l'avere una fama simile a quella di Ercole con le Danaidi o del maresciallo di Sassonia con madamigella Lecouvreur .

Del resto, quanto diciamo può ricevere conferma da un aneddoto abbastanza vecchio, perché ci viene, nientemeno, dalle Crociate.

Il sultano Saladino, volendo provare fin dove potesse giungere la continenza dei dervisci, ne prese due nel proprio palazzo e per un certo tempo li fece nutrire con le carni più succulente.

Presto le tracce della loro astinenza scomparvero e il loro corpo dimagrito cominciò ad arrotondarsi.

Allora a quei due furono date per compagne due odalische di superba bellezza, ma esse fallirono nei loro più abili attacchi e i due santi uscirono dalla difficile prova puri come il diamante di Visapur.

Il sultano li tenne ancora nel palazzo e per celebrare il loro trionfo diè loro per varie settimane un vitto altrettanto buono, ma formato solamente di pesce.

Pochi giorni dopo, i due furono sottoposti di nuovo all'attacco riunito della gioventù e della bellezza, ma questa volta la natura fu più forte e i fortunati cenobiti soccombettero... in modo straordinario.

Allo stato attuale della scienza, è probabile che se si fondasse qualche nuovo ordine monastico, i superiori incaricati a dirigerlo adotterebbero un regime più atto all'adempimento dei loro doveri.

45. - RIFLESSIONE FILOSOFICA

Il pesce, considerato in tutte le sue specie, è per il filosofo un argomento di meditazione e di meraviglia.

Le varie forme di questi strani animali, i sensi che loro mancano, la povertà di quelli che sono stati loro concessi, le loro diverse maniere di vita, l'influsso che su tutto ciò ha avuto certamente la differenza di ambiente in cui sono destinati a vivere, respirare e muoversi, estendono l'orizzonte delle nostre idee e delle modificazioni infinite che possono risultare dalla materia, dal movimento e dalla vita.

Per mio conto, ho per essi un sentimento che assomi-

glia al rispetto e che nasce dalla mia persuasione che siano esseri antidiluviani, perché il gran cataclisma che annegò i nostri prozii verso il secolo decimottavo dalla creazione del mondo per i pesci fu semplicemente un periodo di gioia, di conquista, di festa.

46. - DEI TARTUFI

Chi dice *tartufo* pronuncia una parola solenne che suscita ricordi erotici e golosi nel sesso che porta sottane e ricordi golosi ed erotici nel sesso che porta la barba. Tale onorevole duplicità deriva dal fatto che questo prezioso tubero non solo ha fama di essere delizioso al gusto, ma si crede ch'esso aumenti un potere, l'esercizio del quale è accompagnato dai più dolci piaceri.

L'origine del tartufo è sconosciuta: il tartufo si trova, ma non si sa né come nasca, né come vegeti . Gli uomini più abili se ne sono occupati; credettero di aver scoperto il seme, promisero che se ne sarebbero seminati a volontà. Sforzi inutili! promesse menzognere! la piantagione non è mai stata seguita dalla raccolta e forse non è una gran disgrazia, perché, visto che il prezzo è un po' basato sul capriccio, forse si stimerebbero meno se se ne avesse una gran quantità a buon prezzo.

« Rallegratevi, cara amica », dicevo un giorno alla signora di V..., « alla Società d'incoraggiamento è stato presentato un telaio meccanico con cui si faranno merletti stupendi che non costeranno quasi nulla ». « Eh! » mi rispose la bella signora con uno sguardo di sovrana indifferenza « se i merletti costeranno poco, credete che vorremo portare tali straccetti? ».

47. - DEL VALORE AFRODISIACO DEI TARTUFI

I Romani conoscevano i tartufi, ma pare che non conoscessero la specie francese. Quelli di cui si deliziavano provenivano loro dalla Grecia, dall'Africa e soprattutto dalla Libia: erano di una pasta bianca o rossastra e i tartufi libici erano più ricercati come più fini e di più squisito aroma.

... Gustus elementa per omnia quaerunt *.

Dai Romani fino a noi c'è stato un lungo interregno e la risurrezione dei tartufi è piuttosto recente, perché ho letto molti antichi ricettari nei quali non se ne fa menzione: si può dire anzi che la generazione in cui scrivo n'è stata testimonio.

Verso il 1780, i tartufi erano rari a Parigi: non se ne trovavano, e pochi, che all'albergo degli Americani e in quello di Provenza, e un tacchino tartufato era un oggetto di lusso che si vedeva solo sulla mensa di gran signori o in casa di qualche mantenuta.

La loro moltiplicazione si deve ai negozianti di commestibili, il numero dei quali si è molto accresciuto; essi, vedendo che tale mercanzia era ben accolta, ne hanno fatto ricerca in tutto il regno e pagandoli bene e facendoli arrivare per mezzo di speciali corrieri e di diligenze hanno agito in modo che la richiesta diventò generale: infatti, dato che non si possono piantare, solo cercandoli accuratamente è possibile aumentarne il consumo.

Nel momento in cui scrivo (1825) la gloria del tartufo è all'apogeo. Nessuno osa dire di essere stato in un banchetto ove non vi fosse almeno un piatto tartufato. Una portata, per quanto buona, si presenta male se non è arricchita coi tartufi. Chi non sente venire l'acquolina in bocca udendo parlare di *tartufi alla provenzale*? Un fritto di tartufi è un piatto di cui la padrona di casa si riserva di far gli onori: insomma il tartufo è il diamante della cucina.

Ho cercato il motivo di tale preferenza, perché mi pareva che molte altre vivande avessero altrettanto diritto a tale onore: e l'ho trovato nella credenza assai diffusa che il tartufo disponga ai piaceri genesici. Inoltre, e questo importa di più, mi sono convinto che la maggior parte dei nostri perfezionamenti, preferenze e ammirazioni hanno la stessa origine: tanto è forte e generale la servitù in cui ci tiene quel senso tirannico e capriccioso!

Tale scoperta mi ha indotto a desiderare di sapere se

* [Cercano sapore in tutti gli elementi. - Giovenale, *Satire*, IX, 14.]

l'effetto è reale e se la comune opinione è fondata sul vero.

Una ricerca simile è certamente scabrosa e può far sorridere i maliziosi: ma *honni soit qui mal y pense* *! Ogni verità merita di essere scoperta.

Dapprima mi sono rivolto alle signore, perché esse hanno il colpo d'occhio giusto e il tatto fine; ma tosto mi sono accorto che avrei dovuto cominciare tale ricerca quarant'anni prima e ho ricevuto soltanto risposte ironiche o evasive: una sola è stata franca e la lascerò parlare: è una donna intelligente senza pretesa, virtuosa senza smorfie, e per lei l'amore non è più che un piacevole ricordo.

« Signore », mi disse, « nel tempo in cui ancora si usavano i pranzi, io pranzavo un giorno in casa mia in terzetto con mio marito ed un suo amico. Verseuil (così si chiamava l'amico) era un bel giovane, non mancava di spirito e veniva spesso a casa mia, ma non mi aveva mai detto nulla che potesse farmelo considerare come innamorato di me: e se mi faceva la corte la faceva in un modo così riguardoso, che solo una sciocca avrebbe dovuto offendersene. Quella volta pareva che mi avrebbe tenuto compagnia per il resto della serata perché mio marito aveva un appuntamento per affari e doveva lasciarci presto. Il pranzo, leggero del resto, aveva però come piatto forte un magnifico pollo tartufato. Era un dono del vicedelegato di Périgueux. A quei tempi era un vero regalo e pensando al donatore potete immaginare ch'era una vera specialità! Soprattutto i tartufi erano deliziosi e voi sapete che mi piacciono molto: ma mi seppi contenere: così non bevvi più di un bicchiere di sciampagna: avevo non so quale presentimento femminile che la serata non sarebbe trascorsa senza qualche avvenimento. Presto mio marito uscì e mi lasciò sola con Verseuil, ch'egli considerava assolutamente innocuo. La conversazione si aggirò dapprima intorno a soggetti indifferenti, ma tosto prese una andatura più intima e più interessante. Verseuil fu di grado in grado complimentoso, espansivo, affettuoso, carezzevole e vedendo che tante belle cose io prendevo in scherzo, diventò così insistente, che non potei più ingannarmi circa le sue

* [Svergognato sia colui che di ciò pensa male!]

mire. Allora mi svegliai come da un sogno e mi difesi con tanto maggior forza in quanto il mio cuore non sentiva nulla per lui. Egli persisteva in un attacco che poteva diventar proprio offensivo; dovetti faticare molto a farlo ravvedere: e confesso, a mia vergogna, che vi arrivai soltanto avendo l'astuzia di fargli credere che ogni speranza non era perduta per lui. Finalmente egli mi lasciò; andai a letto e feci tutto un sonno. Ma dopo venne il giorno del giudizio: esaminai la mia condotta della sera prima e mi sembrò riprovevole. Avrei dovuto interrompere Verseuil alle prime frasi e non accettare una conversazione che non presagiva nulla di buono. La mia fierezza avrebbe dovuto svegliarsi più presto e gli occhi dovevano armarsi di severità: avrei dovuto sonare il campanello, gridare, inquietarmi, fare insomma tutto quello che non avevo fatto. Che posso dirvi, signore? Détti la colpa di tutto ai tartufi: sono veramente persuasa ch'essi avevano prodotto in me una predisposizione pericolosa: e se non vi ho rinunciato (sarebbe stato troppo penoso), per lo meno non ne mangio mai senza che il piacere ch'essi mi dànno non sia mescolato a un po' di diffidenza ».

Una confessione, per quanto sincera, non può mai dare origine a una legge scientifica. Perciò ho cercato ulteriori notizie, ho raccolto i miei ricordi, ho consultato gli uomini che, per la loro condizione sociale, ricevono più confidenze, li ho riuniti in comitato, in tribunale, in senato, in sinedrio, in areopago: e abbiamo dato la sentenza che segue perché la meditino i letterati del venticinquesimo secolo:

« Il tartufo non è un afrodisiaco positivo: ma può, in certe occasioni, rendere le donne più tenere e gli uomini più amabili ».

In Piemonte vi sono i tartufi bianchi, che sono molto pregiati: hanno un leggero sapore d'aglio che non nuoce affatto alla loro perfezione, perché non produce mai uno sgradevole ritorno alla gola.

I migliori tartufi di Francia provengono dal Périgord e dall'alta Provenza; verso la metà di gennaio hanno tutto il loro aroma.

Ce ne sono anche nel Bugey di ottima qualità, ma hanno il difetto di non potersi conservare. Io ho fatto, per offrirli ai gaudenti delle rive della Senna, quattro

tentativi dei quali uno solo è andato bene: ma bastò perché, per merito di esso, i gaudenti traessero profitto dalla bontà della cosa e dalla difficoltà superata.

I tartufi della Borgogna e del Delfinato sono più scadenti: sono duri e hanno poco profumo: due cose non sono mai eguali, e così vi son tartufi e tartufi.

48. - SONO INDIGESTI I TARTUFI?

Rimane da vedere se il tartufo sia o no indigesto.

Rispondiamo sùbito: no .

Questa sentenza ufficiale e inappellabile è fondata:

1°) Sulla natura dell'oggetto in esame (il tartufo è un cibo facile a masticare, leggero di peso, e in sé non ha nulla di duro né di coriaceo).

2°) Sulle nostre osservazioni: in cinquant'anni non abbiamo mai visto un mangiatore di tartufi che ne facesse indigestione.

3°) Sull'attestazione dei più celebri medici di Parigi, città meravigliosamente buongustaia e tartufivora più di ogni altra.

4°) Finalmente sull'esempio quotidiano dei nostri giurisperiti i quali, a parità di condizioni, mangiano tartufi più di ogni altra classe di cittadini: ne sia prova il dottor Malouet, che ne ingurgitava in tale quantità da produrre un'indigestione in un elefante e che visse la bellezza di ottantasei anni.

In conclusione si può ritenere per certo che il tartufo è un alimento sano e gradevole e che, preso con moderazione, va giù come una lettera nella buca postale.

Non dico che uno non possa sentirsi indisposto dopo un pasto abbondante in cui fra le altre cose abbia mangiato dei tartufi; ma inconvenienti simili càpitano soltanto a coloro i quali, essendosi già intrippati forte alla prima portata, si rimpinzano anche alla seconda e non lasciano intatte le buone cose che vengono dopo.

Allora la colpa non è dei tartufi: e si può esser sicuri

che quei signori starebbero anche peggio, se invece dei tartufi, avessero, nelle stesse circostanze, mangiato la stessa quantità di patate.

Terminiamo con un episodio che dimostra come sia facile sbagliare quando l'osservazione non è fatta diligentemente.

Un giorno avevo a pranzo da me il signor S..., un vecchio molto simpatico e goloso al massimo grado. Sia perché conoscevo i suoi gusti, sia per dimostrare a tutti i miei invitati che mi stava a cuore farli contenti, non avevo fatto economia di tartufi, e questi apparvero sotto l'egida di un tacchino vergine che n'era abbondantemente imbottito.

Il signor S... ne mangiò di lena; e poiché sapevo che fin allora non era mai morto, lo lasciai fare, esortandolo a non aver furia; tanto, nessuno attentava alla preda di cui s'era impadronito!

Tutto andò benone e ci lasciammo assai tardi; ma giunto a casa sua, il signor S... fu assalito da violente coliche di stomaco con conati di vomito, tosse convulsa e malessere generale.

Tale stato si prolungò alquanto e destava inquietudine: già si parlava d'indigestione di tartufi, quando la natura venne in aiuto del paziente. Il signor S... aprì la sua gran bocca e buttò fuori con violenza un solo pezzetto di tartufo, che andò a colpire la parete e rimbalzò così forte da mettere in pericolo le persone che l'assistevano.

Sùbito tutti i sintomi inquietanti scomparvero, tornò la calma, la digestione riprese il suo corso, l'ammalato si assopì e la mattina dopo si svegliò sano di corpo e di spirito.

La causa del male fu presto conosciuta. Il signor S... mangia da molti giorni: i suoi denti non poterono sopportare la fatica che aveva loro imposta: molti di quei preziosi ossicini se ne sono andati e gli altri non serbano più la necessaria coincidenza fra loro.

In tale stato di cose, un tartufo era sfuggito alla masticazione e si era precipitato, quasi intero, nell'abisso: l'opera della digestione l'aveva spinto verso il piloro ove lì per lì era rimasto impigliato; questo impigliamento meccanico era stato la causa del male e l'espulsione n'era stata il rimedio.

Perciò non si era trattato d'indigestione, ma soltanto della sovrapposizione di un corpo estraneo.
Ciò fu assodato dai consulenti medici, i quali videro il corpo del reato e che cortesemente mi riferirono il fatto.
Non pertanto il signor S... rimase fedelmente affezionato al tartufo: lo attacca sempre con la stessa audacia, ma ha cura di masticarlo più attentamente e d'inghiottirlo con maggior prudenza: e ringrazia Dio, nella sua contentezza, del fatto che tale precauzione igienica gli procura un prolungamento del piacere.

49. - DELLO ZUCCHERO

Allo stato presente della scienza si chiama *zucchero* una sostanza di sapore dolce, cristallizzabile, che, fermentata, si risolve in acido carbonico ed alcole.
Un tempo si chiamava *zucchero* soltanto lo zucchero condensato e cristallizzato della canna (*arundo saccharifera*).
Tale canna è originaria dell'India: ma è certo che i Romani non conoscevano lo zucchero né allo stato naturale né cristallizzato.
Alcune pagine di autori antichi possono far pensare che fosse stata in certe canne una parte estrattiva e dolce. Lucano dice:

Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos *.

Ma acqua dolciastra venuta fuori da una canna è cosa ben diversa dallo zucchero come l'abbiamo noi; e i Romani erano troppo indietro per conoscere l'arte di estrarre lo zucchero.
Lo zucchero è nato, è veramente nato nelle colonie del nuovo mondo. La canna vi fu introdotta circa due secoli fa e vi prospera. Poi si cercò di utilizzare il dolce succo che ne sgorga e così, di tentativo in tentativo, si arrivò ad estrarre successivamente il *veson*, sciroppo, zucchero greggio, melassa e zucchero raffinato in gradi diversi.
La coltivazione della canna da zucchero è diventata molto importante perché è fonte di ricchezza, sia per

* [E quelli che bevono i dolci succhi dalla tenera canna.]

quelli che coltivano la canna, sia per quelli che fanno commercio del suo prodotto, sia per quelli che lo lavorano, sia finalmente per i governi che lo gravano di imposte.

50. - DELLO ZUCCHERO INDIGENO

Per molto tempo si credette che occorresse il calore dei tropici per ottenere lo zucchero, ma verso il 1740 il Margraff lo scoprì in alcune piante delle zone temperate e fra l'altro nella barbabietola; e questa verità fu poi dimostrata coi lavori compiuti a Berlino dal professor Achard.

Sui primi del secolo decimonono, poiché per varie circostanze lo zucchero era diventato raro, e per conseguenza costoso, in Francia, il governo raccomandò lo studio della questione agli scienziati.

L'appello ebbe un ottimo successo; si assicurò che lo zucchero era molto diffuso tra le piante: ne fu scoperto nell'uva, nella castagna, nella patata, e soprattutto nella barbabietola.

Quest'ultima pianta fu ampiamente coltivata e su di essa furono fatti molti tentativi i quali provarono che il mondo antico poteva, in questa maniera, fare a meno del nuovo. La Francia si empì di manifatture che lavorarono con diversi risultati e la saccarificazione vi si acclimatò: arte nuova e che un giorno dovremo forse ricordare.

Fra tali manifatture la più nota fu quella che fondò a Passy, vicino a Parigi, il signor Beniamino Delessert, un rispettabile cittadino il cui nome è sempre unito a ciò ch'è buono e utile.

Per mezzo di varie operazioni molto ben pensate egli giunse a togliere dal procedimento tutto ciò che v'era di dubbia utilità, non fece mistero ad alcuno delle sue scoperte, neppure a coloro che potevano diventare suoi concorrenti, ricevette la visita del capo del governo e fu nominato fornitore delle Tuileries.

Nuovi avvenimenti politici, la restaurazione e la pace, fecero ridiscendere lo zucchero coloniale a prezzi assai bassi, sicché le manifatture di zucchero di barbabietola perdettero gran parte dei loro guadagni. Ma ve ne sono ancora che prosperano; e il signor Beniamino Delessert

ogni anno ne produce qualche tonnellata su cui non ha alcuna perdita e che gli fornisce l'occasione di conservare dei metodi ai quali può diventare utile ricorrere *.

Quando lo zucchero di barbabietola fu in commercio, i partigiani, i popolani e gl'ignoranti sentenziarono che aveva cattivo sapore, che non indolciva bene: alcuni pretesero perfino che facesse male alla salute.

Esperienze esatte e numerose hanno dimostrato il contrario; e il conte Chaptal ne ha raccolto il frutto nel suo ottimo libro *La chimica applicata all'agricoltura*, tomo II, pagina 12, prima edizione.

« Gli zuccheri che si ricavano da varie piante », dice il celebre chimico, « sono assolutamente della stessa natura e non differiscono in alcun modo quando la raffinatura li porti allo stesso grado di purezza. Il sapore, la cristallizzazione, il colore, la pesantezza sono identici, e si può sfidare l'uomo più esperto nel giudicare tali prodotti e più solito a consumarli, a distinguere l'uno dall'altro. Una prova convincente della forza dei pregiudizi e della fatica con cui la verità arriva ad imporsi è che su cento cittadini della Gran Bretagna, non ce ne sono nemmeno dieci i quali credano che si possa ricavare lo zucchero dalla barbabietola ».

51. - VARI USI DELLO ZUCCHERO

Lo zucchero è entrato nel mondo attraverso il gabinetto dei farmacisti. Esso doveva esservi molto considerato, perché per intendere che uno mancava di qualche cosa necessaria si diceva: « È come un farmacista senza zucchero ».

Tale sua provenienza lo fece accogliere con ostilità: gli uni dicevano che era caloroso: gli altri che faceva

* Si può aggiungere che nella sua assemblea generale, la Società d'incoraggiamento dell'industria nazionale ha concesso una medaglia d'oro al signor Crespel, industriale di Arras, che ogni anno fabbrica più di centocinquanta tonnellate di zucchero di barbabietola di cui fa un commercio attivo, benché lo zucchero di canna sia sceso a due franchi e cinquanta al chilo: e la ragione è che si è giunti a utilizzare i residui che si distillano per estrarne l'alcole e poi si adoperano come nutrimento per il bestiame.

male al petto; alcuni che disponeva all'apoplessia: ma la calunnia fu costretta a fuggire davanti alla verità e già da ottant'anni è stata pronunciata la memorabile sentenza: *Lo zucchero fa male soltanto alla tasca.*

Sotto un'egida sempre più sicura l'uso dello zucchero è divenuto sempre più frequente, più generale, e nessun'altra sostanza alimentare ha subìto tante mescolanze e trasformazioni.

A molti piace mangiare lo zucchero puro e in certi casi, per la maggior parte disperati, i medici l'ordinano sotto questa forma come un medicamento che non fa male e che per lo meno non è disgustoso.

Mescolato con l'acqua produce l'acqua zuccherata, bevanda rinfrescante, sana, piacevole e talora anche salutare.

Mescolato con l'acqua in dose più grande e concentrato per mezzo del fuoco, dà gli sciroppi che si profumano in molti modi e forniscono un rinfrescante che piace a tutti per la sua varietà.

Mescolato con l'acqua da cui l'arte toglie poi il calorico, dà i gelati che sono d'origine italiana e che furono importati, sembra, da Caterina dei Medici.

Mescolato col vino, dà un cordiale, un corroborante così diffuso che in certi paesi ne inzuppano la carne arrostita che si offre alle spose novelle la prima notte di matrimonio, allo stesso modo che in Persia alle spose novelle si offrono piedi di montone conditi con l'aceto.

Mescolato con la farina e le uova se ne fanno biscotti, amaretti, croccanti, babà e tutta la moltitudine di pasticcini che costituiscono l'arte, abbastanza recente, del pasticciere di fornello.

Mescolato col latte dà la crema, il biancomangiare e altre preparazioni che si servono in fine di tavola, sostituendo al sapore sostanzioso della carne un profumo più fine e sottile.

Mescolato col caffè ne rialza l'aroma.

Mescolato col caffè e latte, fornisce un alimento leggero, piacevole, facile a procurarsi e che conviene perfettamente a coloro che sùbito dopo colazione si mettono al lavoro di tavolino. Il caffè e latte piace anche immensamente alle signore, ma l'occhio acuto della scienza ha scoperto che il suo uso eccessivo può nuocere a ciò che hanno di più caro.

Mescolato con la frutta e coi fiori, dà le confetture, le marmellate, le conserve, le torte e i canditi: metodo di conservazione che ci fa godere il profumo delle frutta e dei fiori molto tempo dopo il periodo che la natura aveva stabilito per la loro durata.

Forse, considerato sotto quest'ultimo aspetto, lo zucchero potrebbe essere usato con successo nell'arte dell'imbalsamazione, che è ancora poco coltivata fra noi.

Finalmente, mescolato con l'alcole, dà liquori spiritosi, inventati, com'è noto, per riscaldar la vecchiaia di Luigi XIV e che, avvincendo il palato con la loro forza e l'odorato coi gas profumati che vi sono uniti, formano oggi il *nec plus ultra* delle gioie del gusto.

L'uso dello zucchero non si limita a questo. Si può dire ch'esso è il condimento universale e che non sciupa nulla. Alcuni lo mettono nella carne, talora nei legumi e spesso nella frutta fresca. È di rigore nelle bibite di moda come il ponce, il *négus*, il *sillabub* e altre d'origine esotica: e le sue applicazioni variano all'infinito perché si modificano secondo il gusto dei popoli e degl'individui.

Tale è questa sostanza che i Francesi del tempo di Luigi XII conoscevano appena di nome e che, per quelli del secolo decimonono, è diventata una derrata di prima necessità, perché non vi è donna, specialmente fra le agiate, che non spenda più in zucchero che in pane.

Il signor Delacroix, letterato simpatico quanto fecondo, si lamentava a Versailles del prezzo dello zucchero che a quel tempo era di più che cinque franchi la libbra. « Ah! », diceva con una voce dolce e tenera, « se un giorno lo zucchero scenderà a trenta soldi, non berrò mai più che acqua zuccherata ». I suoi voti sono stati esauditi; egli vive ancora e spero che avrà mantenuto la parola.

52. - ORIGINE DEL CAFFÈ

La prima pianta di caffè fu trovata in Arabia e nonostante i vari trapiantamenti che quest'arbusto ha subìto, il caffè migliore ci viene sempre di lì.

Un'antica tradizione reca che il caffè fu scoperto da un pastore, il quale notò che le sue capre erano agitate ed esilarate straordinariamente dopo aver brucato le siepi delle piante di caffè.

Vera o no che sia questa vecchia storia, l'onore della scoperta apparterrebbe solo per metà al capraio osservatore: il resto spetta incontrastabilmente a colui che per primo ebbe l'idea di abbrustolire il chicco.

Infatti, il decotto di caffè crudo non sa di nulla, ma la carbonizzazione vi sviluppa un aroma e ne estrae una sostanza oleosa che caratterizza il caffè quale lo prendiamo, due cose che senza l'intervento del calore sarebbero rimaste eternamente sconosciute.

I Turchi, i quali in questa materia sono maestri, non usano alcun macinino per triturare il caffè: essi lo pestano nel mortaio con un pestello di legno; e questi arnesi, quando sono stati adoperati molto a lungo, diventano preziosi e si vendono a caro prezzo.

Dovevo, per più ragioni, verificare se, in pratica, c'era qualche differenza e quale dei due metodi era preferibile.

Perciò abbrustolii una libbra di buon moca: la divisi in due parti eguali e di esse, l'una macinai e l'altra pestai all'uso dei Turchi.

Feci poi il caffè con l'una e l'altra polvere: presi di ciascuna un peso eguale e versai i due pesi eguali nell'acqua bollente trattandoli nell'identico modo.

Assaggiai i due caffè e li feci assaggiare alle persone più competenti. Opinione generale fu che il caffè fatto pestando i chicchi è assolutamente superiore a quello *ottenuto con la macinazione.*

Tutti possono ripetere l'esperimento. Intanto posso fornire un curioso esempio dell'effetto diverso che può derivare dal diverso modo di manipolazione.

« Signore », diceva un giorno Napoleone al senatore Laplace, « com'è che un bicchier d'acqua in cui io faccio sciogliere una zolletta di zucchero mi sembra molto migliore di quello in cui metto un'uguale quantità di zucchero in polvere? ». « Sire », rispose lo scienziato, « vi sono tre sostanze i cui elementi sono gli stessi: lo zucchero, la gomma e l'amido. Differiscono solo in certe condizioni delle quali la natura si è riserbato il segreto: e credo che nell'urto prodotto dal pestello alcune particelle di zucchero si trasformino in gomma o in amido e cagionino la differenza osservata »

Il rilievo fu conosciuto e osservazioni ulteriori l'hanno confermato.

53. - DIVERSI MODI DI FARE IL CAFFÈ

Alcuni anni or sono, tutti si occupavano del miglior modo di fare il caffè: nessuno pensò che tanto interessamento derivava dal grande uso che ne faceva il capo del governo.

Fu proposto di farlo senza torrefazione, senza ridurlo in polvere, d'infonderlo a freddo, di farlo bollire per tre quarti d'ora, di metterlo nell'autoclave.

Io ho provato via via tutti questi metodi e gli altri che sono stati proposti fino ad oggi e mi sono determinato con cognizione di causa, per quello che chiamiamo alla Dubelloy: il quale consiste nel versare dell'acqua bollente sul caffè posto in un vaso di porcellana o d'argento tutto bucherellato. Si prende questo primo decotto, si riscalda fino a farlo bollire, si ripassa di nuovo attraverso la polvere e si ottiene un caffè limpido ed eccellente.

Ho provato anche a fare il caffè in un bricco ad alta pressione, ma me n'è venuto fuori un liquido carico di estratto e amarissimo, buono tutt'al più a raschiar la gola a un cosacco.

54. - EFFETTI DEL CAFFÈ

I medici hanno esposto diverse opinioni sulle proprietà igieniche del caffè, e spesso sono stati di pareri discordi. Tralasciamo di entrare nella questione, e occupiamoci solo del punto più importante, ossia dell'influsso del caffè sugli organi del pensiero.

Senza dubbio il caffè eccita fortemente le facoltà cerebrali: per esempio, ognuno che lo beva per la prima volta è sicuro di privarsi di una parte del sonno.

Tale effetto è talora mitigato o modificato dall'abitudine: ma ci sono molti nei quali l'eccitamento avviene sempre, tanto che sono costretti a rinunciare all'uso del caffè.

Dicevo che tale effetto è modificato dall'abitudine: ma esso può avvenire in altro modo; infatti ho notato che persone a cui il caffè non impedisce il sonno durante la notte, ne hanno bisogno per tenersi sveglie durante il

giorno e se non ne hanno bevuto dopo cena, la sera si addormentano.

Ve ne sono altre che sonnecchiano tutto il giorno se non hanno preso una tazza di caffè la mattina.

Voltaire e Buffon bevevano molto caffè; forse a quest'uso dovevano, il primo la meravigliosa chiarezza che si osserva nelle sue opere; il secondo l'armonia entusiastica dello stile. È evidente che molte pagine dei suoi *trattati* sono state scritte in uno stato di esaltazione cerebrale straordinaria.

L'insonnia prodotta dal caffè non è penosa: si hanno percezioni chiare e punta voglia di dormire: tutto lì. Non si è agitati e afflitti come quando l'insonnia deriva da altre cause: ciò non toglie però che tale eccitamento intempestivo non possa a lungo andare diventare molto dannoso.

Un tempo, solo le persone di età almeno matura bevevano caffè: ora lo bevono tutti e forse la frustata che ne riceve l'intelligenza fa camminare la folla immensa che assedia tutte le vie dell'Olimpo e del tempio della Memoria.

Il calzolaio autore della tragedia *La Regina di Palmira*, che tutta Parigi ha sentito leggere qualche anno fa, beveva molto caffè: perciò s'è innalzato molto più che il *falegname di Nevers* che era soltanto un ubriacone.

Il caffè è una bevanda molto più energica di quanto *si creda comunemente*. Un uomo di salute robusta può vivere a lungo bevendo due bottiglie di vino al giorno Lo stesso uomo non sopporterebbe così a lungo un'eguale quantità di caffè: diventerebbe stupido e morrebbe di consunzione.

A Londra, sulla piazza di Leicester vidi un uomo che per l'abuso del caffè si era rovinato : non soffriva nemmeno più: si era avvezzato alla sua condizione e non beveva più che cinque o sei tazze al giorno.

Tutti i babbi e le mamme hanno il dovere di proibire severamente il caffè ai loro bambini se non vogliono *mutarli in aride macchinette*, intristite e già vecchie a vent'anni. Quest'ammonizione va fatta soprattutto ai Parigini, i bimbi dei quali non hanno gli elementi di forza e di salute che si vedono in quelli nati in alcuni dipartimenti: nell'Ain, per esempio.

Io sono fra coloro che hanno dovuto rinunziare al

caffè: e finisco quest'articolo raccontando come una volta me ne lasciai dominare.

Il duca di Massa, a quel tempo ministro della giustizia, mi aveva affidato un lavoro che volevo compiere diligentemente benché il tempo concessomi fosse breve: dovevo farlo da un giorno all'altro.

Perciò mi rassegnai a lavorare di notte e per premunirmi contro il sonno, terminai il pranzo con due tazzone di caffè forte e profumato.

Tornai a casa alle sette, sicuro di trovarvi le carte di cui mi avevano annunciato l'invio, ma non c'era che una lettera: diceva che, in conseguenza di non so quali formalità burocratiche, non avrei potuto ricevere le carte che la mattina dopo.

Seccato quanto è possibile, tornai nella casa dove avevo pranzato e giocai una partita a picchetto senza incappare in nessuna delle mie solite distrazioni.

Attribuii il merito di ciò al caffè, ma mi preoccupava il pensiero della notte che avrei passato.

Pure andai a letto alla solita ora, pensando che, anche se non avessi avuto un sonno molto tranquillo, almeno avrei dormito quattro o cinque ore e così sarei giunto piano piano alla mattina.

Sbagliavo: ero a letto da due ore buone e mi sentivo più sveglio di quando c'ero entrato. Ero in uno stato di agitazione mentale vivissima e mi pareva che il mio cervello fosse un mulino con gl'ingranaggi in moto senz'aver nulla da macinare.

Capii che era bene trarre profitto da quella condizione, altrimenti non avrei mai potuto addormentarmi: e mi sforzai di tradurre in versi un raccontino che avevo letto in un libro inglese.

Ci riuscii presto, e poiché il sonno non veniva, cominciai a tradurne un altro, ma non ne venni a capo; una dozzina di versi era bastata ad esaurire la mia vena poetica e dovetti rinunciarvi.

Sicché passai tutta la notte senza dormire, senza neppure assopirmi un istante. Mi alzai e passai la giornata nello stesso stato: né le solite occupazioni né i soliti pasti recarono alcun cambiamento. Finalmente, quando, alla solita ora, andai a letto, calcolai che non avevo chiuso occhio da quaranta ore.

55. - DELLA CIOCCOLATA - SUA ORIGINE

Coloro che per i primi sbarcarono in America vi furono spinti dalla sete dell'oro. In quel tempo non si apprezzava quasi altro valore che quello derivante dalle miniere: l'agricoltura, il commercio erano in fasce e l'economia politica non era ancora nata. Gli Spagnoli dunque trovarono dei metalli preziosi: scoperta quasi sterile, perché moltiplicandosi essi si deprezzano e vi sono mezzi ben più attivi che aumentare la ricchezza.

Ma quelle regioni ove un sole caldissimo fa fermentare i campi con una immensa fecondità si mostrarono adattissime alla coltivazione dello zucchero e del caffè. Inoltre vi si scoprirono la patata, l'indaco, la vainiglia, la china, il cacao, ecc.

Se queste scoperte sono avvenute nonostante le barriere opposte alle nostre ricerche da una nazione gelosa, si può ragionevolmente sperare che si decuplicheranno negli anni avvenire e che le indagini che gli scienziati della vecchia Europa faranno in tanti paesi inesplorati arricchiranno i tre regni della natura d'una quantità di sostanze che ci daranno sensazioni nuove, come la vainiglia o che aumenteranno il nostro patrimonio alimentare, come il cacao.

Si è chiamata *cioccolata* la mescolanza della mandorla abbrustolita del cacao con lo zucchero e la cannella. Lo zucchero ne forma la parte integrante, perché col solo cacao si fa la pasta di cacao, non la cioccolata. Se allo zucchero, alla cannella e al cacao si aggiunge l'aroma delizioso della vainiglia, si raggiunge il *nec plus ultra* della perfezione, a cui la cioccolata può arrivare.

Solo a questo piccolo numero di sostanze il gusto e l'esperienza hanno ridotto i molti ingredienti che si era tentato di unire al cacao, come il pepe, il peperone, l'anice, lo zenzero e altri che si sono provati uno dopo l'altro.

La pianta del cacao è indigena dell'America meridionale: si trova nelle isole e nel continente: ma ora tutti sono d'accordo che gli alberi i quali dànno i frutti migliori sono quelli che crescono sulle rive del Maracaibo, nelle vallate di Caracas e nella ricca provincia di Soko-

musco. Hanno la mandorla più grossa, lo zucchero meno acerbo e l'aroma più forte. Da quando quei paesi son divenuti più accessibili, il paragone si è potuto fare più spesso e i palati esercitati non sbagliano più.

Alle signore spagnole del nuovo mondo la cioccolata piace fino alla manìa, tanto che, non contente di prenderne più volte al giorno, se la fanno portare anche in chiesa. Tale sensualità ha spesso attirato su di loro la censura dei vescovi: ma essi hanno finito col chiudere un occhio e il reverendo padre Escobar, la cui metafisica era sottile quanto accomodante era la sua morale, dichiarò formalmente che la cioccolata sciolta nell'acqua non rompeva il digiuno, stiracchiando in favore delle sue penitenti, l'antico adagio: *Liquidum non frangit jejunium* *.

La cioccolata fu introdotta in Spagna verso il secolo decimosettimo e l'uso ne diventò rapidamente popolare, per il sapore molto acuto che in questa bibita aromatica notarono le donne e anche più i frati. Le usanze in ciò non sono cambiate: e anche oggi, in tutta la penisola, si offre cioccolata in ogni occasione in cui è dovere di cortesia dare qualche rinfresco.

La cioccolata passò i Pirenei con Anna d'Austria, figlia di Filippo II e sposa di Luigi XIII. I monaci spagnoli la fecero conoscere per mezzo dei doni che ne fecero ai loro confratelli di Francia. Anche i vari ambasciatori di Spagna contribuirono a metterla in voga; e al principio della Reggenza era più comunemente in uso che il caffè, perché allora si prendeva come un alimento gradevole, mentre il caffè era ancora considerato come una bevanda di lusso e di curiosità.

Si sa che Linneo chiama il cacao *cacao theobroma* (alimento degli Dei). Si volle ricercare la causa di questa qualifica enfatica: gli uni l'attribuiscono al fatto che a quello scienziato la cioccolata piaceva moltissimo: altri, al desiderio che egli aveva di far piacere al suo confessore; altri finalmente alla sua galanteria, poiché la prima ad introdurre la cioccolata era stata una regina.

* [Il liquido non rompe il digiuno.]

56. - LE PROPRIETÀ DELLA CIOCCOLATA

La cioccolata ha offerto lo spunto a profonde dissertazioni che avevano lo scopo di determinarne la natura e la proprietà e di collocarla nella categoria degli alimenti caldi, freddi o temperati; ma bisogna confessare che questi doppi lavori sono serviti ben poco a rivelare la verità.

Ma col tempo e con l'esperienza, questi due grandi maestri, si è provato che la cioccolata preparata con cura è un alimento salubre quanto gradevole, nutriente e di facile digestione: che non è nocivo alla bellezza come si crede sia il caffè, del quale è anzi un correttivo: che è molto adatto alle persone che compiono un forte lavoro intellettuale, agli avvocati, ai magistrati, e soprattutto ai viaggiatori; che finalmente conviene agli stomachi più delicati; e giova molto nelle malattie croniche ed è la risorsa suprema nelle malattie del piloro .

Tali diverse proprietà la cioccolata le deve al fatto che, essendo un *oleosaccharum*, poche sostanze contengono, in egual volume, maggior numero di molecole alimentari: e perciò si animalizza quasi completamente .

Durante la guerra il cacao era raro e soprattutto carissimo: si pensò a farne dei surrogati: ma ogni sforzo fu inutile; e uno dei benefìci della pace fu quello di liberare dai vari intrugli che bisognava assaggiare per cortesia e che erano cioccolata come la cicoria è caffè moca.

Alcuni si lamentano di non poter digerire la cioccolata, mentre altri invece dicono che essa non nutrisce abbastanza e passa troppo presto.

Molto probabilmente i primi devono prendersela solo con se stessi, in quantoché usano cioccolata di qualità scadente o mal preparata, perché la cioccolata buona e ben preparata deve passare in ogni stomaco che abbia un po' di attività digerente.

Quanto agli altri, il rimedio è facile: bisogna ch'essi rinforzino la colazione con qualche pasticcino, una costoletta o un rognone allo spiedo: inaffino il pasto con una bella tazza di cioccolata e ringrazino Dio d'aver dato loro uno stomaco attivissimo.

Ciò mi porge il destro di riferire una osservazione sull'esattezza della quale si può contare.

Quando uno ha fatto una colazione gustosa e abbondante, se la termina con una tazzona di buona cioccolata, dopo tre ore avrà digerito completamente e potrà andare a pranzo. Per amore della scienza, adoprando tutta la mia forza di persuasione, feci tentare quest'esperimento a molte signore le quali affermavano che ne sarebbero morte: esse stettero benone e poi glorificarono il loro maestro.

Le persone che fanno uso di cioccolata sono quelle che godono di una salute più costantemente uguale e che sono meno soggette a una quantità di malucci che insidiano la felicità della vita e hanno una grassezza più stazionaria: due vantaggi che ognuno può verificare fra i suoi amici e fra coloro di cui conosce il regime alimentare.

Debbo ora parlare delle proprietà della cioccolata con l'ambra , proprietà che ho osservate in molte esperienze e delle quali sono orgoglioso di offrire il risultato ai miei lettori *.

Chiunque abbia troppo accostato alle labbra il calice della voluttà; chiunque abbia occupato nel lavoro gran parte del tempo destinato al sonno; chiunque, essendo uomo intelligente, si sente momentaneamente svanito; chiunque non possa sopportare l'aria umida, il tempo lungo, l'atmosfera pesante; chiunque sia tormentato da un'idea fissa che gli toglie la libertà di pensare: tutti costoro si prendano un buon mezzo litro di cioccolata ambrata, mettendovi da sessanta e settantadue chicchi d'ambra ogni mezzo chilo e vedranno miracoli.

Nel mio modo particolare di specificare le cose, io chiamo la cioccolata con l'ambra *cioccolata degli afflitti*, perché, in ciascuna delle condizioni che ho enumerate, si prova un sentimento indefinibile e comune a tutte, che somiglia all'afflizione.

57. - DIFFICOLTÀ DI FARE UNA BUONA CIOCCOLATA

In Spagna si fa una cioccolata ottima; ma non vien voglia di farla venire perché non tutti i preparatori sono egualmente abili e quando si riceve cioccolata cat-

* Vedi nelle *Varietà* [a pag. 317].

tiva siamo costretti a consumarla così com'è.

La cioccolata italiana piace poco ai Francesi: in generale ha il cacao troppo abbrustolito: cosa che rende la cioccolata amara e poco nutriente perché una parte della mandorla si carbonizza.

In Francia, poiché l'uso della cioccolata è diventato generale, tutti vogliono farne, ma pochi sono giunti alla perfezione, perché la fabbricazione è tutt'altro che facile.

Prima di tutto bisogna conoscere il buon cacao e voler usarlo in tutta la sua purezza, perché non c'è cassa di prima scelta che non abbia qualche scarto e un risparmio male inteso spesso fa che si lascino passare mandorle avariate che il desiderio di far bene dovrebbe suggerire di buttare via.

Anche l'abbrustolimento del cacao è un'operazione delicata che esige un tatto quasi vicino all'ispirazione. Questo tatto certi operai lo hanno istintivo e non sbagliano mai.

Occorre poi un'abilità speciale per regolare bene la quantità di zucchero che deve entrare nella composizione: essa non dev'essere invariabile e fissa, ma bisogna determinarla in ragione composta dal grado d'aroma della mandorla e dal grado di torrefazione a cui siamo giunti.

Né minori cure richiedono la triturazione e la miscela, perché dalla loro perfezione assoluta dipendono in parte la maggiore o minore digeribilità della cioccolata.

Altre considerazioni devono guidare nella scelta e nella dosatura degli aromi che non dev'essere la stessa per la cioccolata da prendersi come alimento e per quella da mangiarsi come ghiottoneria. Essa deve variare anche secondo che entri, o no, la vainiglia nella composizione. Insomma, per fare una cioccolata squisita bisogna risolvere una quantità di problemi sottilissimi, di cui noi approfittiamo senza neppur immaginare che siano stati posti.

Da qualche tempo si adoprano le macchine per fabbricare la cioccolata; noi non crediamo che questo metodo abbia raggiunto la perfezione, ma esso diminuisce la mano d'opera e coloro che l'hanno adottato potrebbero vendere la merce ad un prezzo più basso. Invece vendono ugualmente a caro prezzo: cosa che ci dimostra purtroppo che il vero spirito commerciale non è ancora entrato

in Francia: perché, a far le cose giuste, la facilità procurata dalle macchine deve giovare ugualmente al venditore e al consumatore.

Noi, che amiamo molto la cioccolata, abbiamo percorso quasi tutta la scala dei fabbricanti e abbiamo scelto il signor Debauve, via san Pietro 26, fornitore del re, e siamo lieti di constatare che il raggio del sole è caduto proprio sul più degno.

Nessuna meraviglia, del resto: il signor Debauve, farmacista egregio, reca nella fabbricazione della cioccolata dei lumi che aveva acquistati, per farne uso in una sfera più ampia.

Coloro che non hanno mai manipolato cioccolata non immaginano le difficoltà che bisogna superare per giungere alla perfezione, in qualunque lavoro, né quanto occorra di attenzione, di tatto e di esperienza perché noi possiamo avere una cioccolata che sia zuccherata senza essere nociva ed omogenea senz'avere troppa fecola .

Così è la cioccolata del signor Debauve: essa deve la propria superiorità a una buona scelta delle sostanze, a una ferma volontà che dalla fabbrica non esca nulla di scadente e all'occhio del padrone il quale sorveglia tutti i particolari della fabbricazione.

Seguendo i dettami di una sana dottrina, il signor Debauve ha inoltre cercato di offrire alla sua numerosa clientela delle medicine gradevoli contro alcune tendenze morbose.

Così alle persone affette da marasma offre la cioccolata analeptica col salep : a quelli che hanno i nervi delicati la cioccolata antispasmodica col fior d'arancio; ai temperamenti irritabili la cioccolata col latte di mandorle: a tutto ciò aggiungerà certamente la *cioccolata degli afflitti* ambrata e dosata *secundum artem.*

Ma il suo merito principale consiste soprattutto nell'offrirci, a un prezzo modesto, un'eccellente cioccolata usuale, che dà una colazione bastante la mattina, che ci delizia a pranzo, nelle creme, e ci rallegra ancora, alla fine della serata, nei gelati, nei croccanti e in altre ghiottonerie da salotto, senza contare il piacevole divertimento di pastiglie e confettini, con o senza foglietti dentro.

Noi conosciamo il signor Debauve soltanto per i suoi prodotti; non l'abbiamo mai visto; ma sappiamo che contribuisce molto a liberare la Francia dal tributo che

essa pagava un tempo alla Spagna in quanto fornisce a Parigi e alle province una cioccolata la cui fama aumenta sempre. Sappiamo ancora ch'egli riceve ogni giorno nuove ordinazioni dall'estero: per questo, e perché è socio fondatore della Società d'incoraggiamento per l'industria nazionale, gli diamo il nostro voto e un elogio, noi che, come si vedrà, di elogi non siamo prodighi.

58. - MANIERA UFFICIALE DI PREPARARE LA CIOCCOLATA

Gli Americani preparano la pasta di cacao senza zucchero. Quando vogliono prendere della cioccolata, fanno portare l'acqua bollente: ognuno gratta e fa cadere nella propria tazza la quantità di cacao che vuole, versa l'acqua calda e aggiunge lo zucchero e gli aromi a suo piacere.

Questo metodo non è adatto né alle nostre usanze né ai nostri gusti: noi vogliamo che la cioccolata ci sia offerta già pronta.

La chimica trascendente ci ha insegnato che non bisogna né raschiarla col coltello, né triturarla col pestello, perché nell'urto secco che avviene in questi due casi, qualche particella di zucchero si trasforma in amido e toglie il sapore alla bevanda .

Così, per far della cioccolata, ossia per renderla adatta ad esser bevuta sùbito, bisogna prenderne un'oncia e mezzo per tazza e farla sciogliere dolcemente nell'acqua, via via che si scalda, agitandola con una spatola di legno: si fa bollire per un quarto d'ora perché la soluzione prenda consistenza, e si serve calda.

« Signore », mi diceva, or sono più di cinquant'anni, la signora d'Arestrel, superiora del convento della Visitazione a Belley, « quando vorrete prendere della buona cioccolata, fatela fare dal giorno prima in una caffettiera di porcellana e lasciatela star lì. Il riposo della notte la concentra e le conferisce un che di vellutato che la fa migliore. Il buon Dio non può offendersi di questa raffinatezza, perché Egli stesso è tutto perfezione ».

MEDITAZIONE VII

TEORIA DELLA FRITTURA *

59. - INIZIO

Era una bella giornata di maggio: il sole mandava i suoi raggi più dolci sui tetti affumicati della città del piacere e le strade (cosa rara) non avevano né fango né polvere.

Le pesanti diligenze avevano da molto tempo cessato di scuotere il selciato: i carrettoni massicci si riposavano ancora e non si vedevano più circolare altro che quelle carrozze scoperte da cui le belle signore indigene ed esotiche sogliono lasciar cadere occhiate così disdegnose sui mingherlini e così civettuole sui bei giovanotti.

Erano dunque le tre pomeridiane quando il Professore si sedette nella poltrona delle meditazioni.

La sua gamba destra era appoggiata verticalmente sul pavimento: la sinistra, stendendosi, formava una diagonale: egli aveva le reni comodamente appoggiate e le mani posavano sulle teste di leone che sono in fondo ai braccioli di quel mobile venerando.

La sua fronte esprimeva l'amore agli studi severi e la bocca il gusto delle piacevoli distrazioni. Aveva l'aria raccolta e un atteggiamento tale che chiunque l'avesse visto avrebbe detto: « Quel vegliardo dev'essere un saggio ».

Così accomodatosi, egli fece chiamare il suo preparatore in capo: tosto il servitore arrivò, pronto a ricevere consigli, lezioni od ordini.

* La parola *frittura* si applica egualmente all'azione di *friggere,* al mezzo usato per *friggere* e alla cosa *fritta.*

60. - ALLOCUZIONE

« Signor La Planche », disse il Professore con quell'accento grave che penetra fino al fondo dei cuori, « tutti coloro che seggono alla mia tavola vi proclamano *minestrista,* cosa ottima, perché la minestra è la prima consolazione dello stomaco bisognoso, ma vedo con dispiacere che siete ancora un *fritturista* incerto. Ieri vi sentii piagnucolare su quella sogliola trionfale che ci portaste pallida, molliccia e scolorita.

« Il mio amico R... * gettò su di voi un'occhiata di rimprovero. Il signor H... R... volse a occidente il suo naso gnomonico e il presidente S... deplorò tale inconveniente come una pubblica sventura. Quest'infortunio vi è capitato per avere trascurato la teoria di cui non sentite tutta l'importanza. Voi siete un po' ostinato e ho dovuto faticare per farvi persuaso che i fenomeni i quali avvengono nel vostro laboratorio non sono altro che l'esecuzione delle leggi eterne della natura: e che certe cose che voi fate senza attenzione e solo perché le avete viste fare dagli altri derivano dalle più alte astrazioni della scienza. Ascoltate dunque con attenzione e istruitevi per non dover più arrossire dell'opera vostra ».

61. - CHIMICA

I liquidi che esponete all'azione del fuoco non possono caricarsi tutti di un'eguale quantità di calore: la natura li ha disposti inegualmente; c'è un ordine di cose di cui si è riservato il segreto e che noi chiamiamo *capacità calorica.*

Perciò, mentre potete impunemente tuffare il dito nello spirito di vino bollente, lo ritirereste ben presto dall'acquavite, più presto ancora se si trattasse di acqua e un'immersione rapida nell'olio bollente vi produrrebbe una dolorosa ferita; perché l'olio si può riscaldare almeno tre volte prima dell'acqua .

* Il signor R..., nato a Seyssel, nel distretto di Belley, verso il 1757, elettore del gran collegio, può esser citato come esempio dei felici risultati di una condotta prudente unita alla probità più inflessibile.

Appunto per tale legge i liquidi caldi agiscono in modo diverso sui corpi saporosi che vi sono immersi. Quelli che sono immersi nell'acqua si ammolliscono, si sciolgono e si riducono in stato di ebollizione: ne vengono fuori del brodo o degli estratti; quelli invece che sono immersi nell'olio si condensano, acquistano un colore più o meno carico e alla fine si carbonizzano.

Nel primo caso, l'acqua scioglie e trascina con sé i succhi interiori degli alimenti che vi sono immersi; nel secondo, questi succhi sono conservati, perché l'olio non può scioglierli; e se questi corpi si disseccano, ciò avviene perché la continuazione del calore finisce col vaporizzarne le parti umide.

I due metodi sono diversi anche nel nome, e si chiama *friggere* l'atto di far bollire nell'olio o nel grasso corpi destinati ad essere mangiati. Credo di aver già detto che, rispetto alla cucina, olio e grasso sono quasi sinonimi, poiché il grasso non è che un olio denso e l'olio un grasso liquido.

62. - APPLICAZIONE

Le cose fritte sono bene accolte nei banchetti: esse v'introducono una variazione piccante; son piacevoli alla vista, serbano il loro sapore primitivo e possono mangiarsi con le mani, cosa che piace sempre alle signore.

La frittura fornisce anche al cuoco molti mezzi per mascherare ciò che già ha figurato il giorno prima e gli dà anche, ove occorra, gli espedienti per i casi imprevisti: perché non ci vuole più tempo per friggere un carpione di quattro libbre che per cuocere un uovo alla *coque*.

Tutto il merito di una buona frittura deriva dalla *sorpresa*: così si chiama la invasione del liquido bollente che carbonizza, indora, nel momento stesso dell'immersione, la superficie esterna del corpo che gli è sottomesso.

Per mezzo della *sorpresa* si forma una specie di volta che contiene l'oggetto, impedisce al grasso di penetrarvi dentro e concentra i succhi i quali subiscono una cottura interna che dà all'alimento tutto il sapore possibile.

Perché la *sorpresa* avvenga, bisogna che il liquido abbia acquistato il calore necessario in modo che la sua azione sia brusca e istantanea; ma non arriva a tal punto

che dopo essere stato esposto abbastanza a lungo a un fuoco vivo e fiammeggiante.

Per conoscere se il liquido in cui si frigge è caldo abbastanza, fate così: tagliate una fetta di pane lunga e inzuppatela nella padella per cinque o sei secondi: se la ritirate dura e colorita, operate immediatamente l'immersione: altrimenti bisogna aumentare il fuoco e ricominciare l'assaggio.

Operata la *sorpresa*, moderate il fuoco perché la cottura non sia troppo precipitata e perché i succhi che avete rinchiusi subiscano per mezzo di un calore prolungato, il cambiamento che li unisce e che ne rialza il gusto.

Certo voi avrete osservato che la superficie degli oggetti ben fritti non può più sciogliere bene né il sale né lo zucchero di cui pure hanno bisogno secondo la loro diversa natura. Così, non mancherete di ridurre queste due sostanze in polvere finissima, perché esse possano aderire bene e perché, con tale spolverizzatura, il fritto possa condirsi per giustapposizione.

Non vi parlo della scelta degli olii e dei grassi: i diversi ricettari coi quali ho composto la vostra biblioteca vi hanno dato, intorno a ciò, cognizioni sufficienti. Ma non dimenticate, quando vi capiterà una di quelle trote che oltrepassano di poco un quarto di libbra e che provengono dai ruscelli d'acqua viva che mormorano lontano dalla capitale, non dimenticate, dico, di friggerla con l'olio d'oliva più fine che avete: questo cibo, così semplice, debitamente cosparso di sale e rilevato con delle fette di limone, è degno di essere offerto a un'Eminenza *.

Trattate allo stesso modo il pesce argentino che ha tante simpatie fra i buongustai. L'argentino è il beccafico delle acque: la stessa piccolezza, lo stesso profumo, la stessa superiorità.

* Il signor Aulissin, avvocato napoletano, coltissimo e buon dilettante di violoncello, un giorno era a pranzo da me, e mangiando qualcosa che gli piaceva mi disse: « Questo è un vero boccone da cardinale! ». « Perché », gli osservai, « non dite come noi Francesi un boccone da re? ». « Signore », rispose lui, « noialtri Italiani, pensiamo che i re non possono essere buongustai, perché i loro pasti sono troppo brevi e troppo solenni; ma i cardinali, eh! eh! ». E fece il piccolo strilletto che gli era familiare: « Uh! uh! uh ».

Anche queste due prescrizioni sono fondate sulla natura delle cose. L'esperienza ha insegnato che non bisogna servirsi d'olio d'oliva che per quelle operazioni che possono compiersi in poco tempo e che non esigono un grande calore, perché l'ebollizione prolungata vi sviluppa un sapore empireumatico e sgradevole che deriva da alcune particelle di parenchima dalle quali è difficilissimo sbarazzarsi e che si carbonizzano.

Voi avete provato il vostro vivaio e per primo avete avuto la gloria di offrire al mondo stupito un grandissimo rombo fritto. Quel giorno vi fu un grande giubilo fra gli *eletti*.

Andate: continuate a lavorare con diligenza e non dimenticate che dal momento in cui gl'invitati hanno messo *piede nel mio salotto* tocca a *noi* occuparci della loro felicità.

MEDITAZIONE VIII

DELLA SETE

63. - CHE COS'È LA SETE

La sete è la sensazione interna del bisogno di bere.

Un calore di circa 32 gradi Réaumur * fa evaporare continuamente i vari fluidi, la circolazione dei quali mantiene la nostra vita. Tale disperdimento presto renderebbe i fluidi incapaci di compiere l'opera loro se essi non fossero spesso rinnovati e riprovvisti. Questo è il bisogno che fa sentire la sete.

Crediamo che la sede della sete sia in tutto l'apparato digerente . Quando abbiamo sete (e noi cacciatori l'abbiamo sofferta spesso) sentiamo che tutte le parti aspiranti della bocca, della gola e dello stomaco sono impedite e inaridite; e se talora si calma la sete avvicinando il liquido ad altre parti del corpo, per esempio facendo il bagno, la ragione è che il liquido, appena è introdotto nella circolazione, giunge rapidamente alla sede del bisogno e vi agisce come rimedio.

64. - DIVERSE SPECIE DI SETE

Osservando bene questo bisogno in tutta la sua estensione, si possono notare tre diverse specie di sete: la sete latente, la sete fittizia e la sete duratura.

La sete latente o abituale è quell'equilibrio insensibile che si ristabilisce fra l'evaporazione traspiratoria e la necessità di porvi riparo: quella che, senza darci una

* [40 centigradi].

sofferenza reale, ci spinge a bere durante il pasto e fa sì che noi possiamo bere in qualsiasi momento della giornata. Questa sete ci accompagna sempre e fa parte, in qualche modo, della nostra esistenza.

La sete fittizia, che è particolare alla specie umana, deriva dall'istinto innato che ci spinge a cercare nelle bevande una forza che la natura non vi ha messo e che proviene dalla fermentazione. Essa costituisce un piacere artificiale piuttosto che un vero bisogno: questa sete è veramente inestinguibile, perché le bevande che si prendono per calmarla la fanno immancabilmente rinascere: questa sete, che finisce col diventare abituale, crea gli ubriaconi di tutti i paesi: sì ch'essi smettono di bere solo quando non hanno più liquido o quando il bevitore è stato vinto e messo fuori di combattimento. Quando invece si spegne la sete con l'acqua pura che sembra essere il suo antidoto naturale, non si beve nemmeno un sorso più del necessario.

La sete duratura è quella che si sente per l'aumento del bisogno e per l'impossibilità di soddisfare la sete latente.

Essa è accompagnata dall'ardore della lingua, dall'aridità del palato e da un calore divorante in tutto il corpo.

La sensazione della sete è così forte, che la parola stessa, in quasi tutte le lingue, è sinonimo di un appetito eccessivo e di un desiderio imperioso: così si ha sete d'oro, di ricchezze, di potere, di vendetta, ecc.: espressioni che non sarebbero state accettate, se non bastasse aver provato una volta la sete per sentirne l'assennatezza.

L'appetito è accompagnato da una sensazione gradevole, purché, s'intende, non arrivi alla fame: la sete invece non ha crepuscolo: essa appena si fa sentire dà un malessere, un'ansia, e quest'ansia è tormentosa quando non c'è speranza di dissetarsi.

Per una giusta legge di compensazione, il bere può, in certe circostanze, procurare un piacere vivissimo: e quando si spegne una sete ardente, o a una sete moderata si porge una bevanda deliziosa, tutto l'apparato papillare ne gode: dalla punta della lingua alle profondità dello stomaco.

Si muore più presto di sete che di fame. Si citano esempi di uomini i quali, avendo dell'acqua, si sono sostenuti per più di otto giorni senza mangiare, mentre coloro

che sono assolutamente privi di bevande non passano mai il quinto.

La causa di questa differenza è che i primi muoiono soltanto di esaurimento e di debolezza, mentre gli altri sono presi da una febbre che li divora e va sempre aumentando .

Né è facile resistere così a lungo alla sete: nel 1787 fu veduto morire uno dei cento svizzeri di guardia di Luigi XVI per essere rimasto senza bere appena ventiquattr'ore.

Costui era all'osteria con alcuni compagni. Mentre porgeva il bicchiere, uno di loro lo rimproverò perché beveva più spesso degli altri e non poteva rimanere a bocca asciutta neppure un momento.

Allora quegli scommise di star senza bere per ventiquattr'ore: la scommessa, consistente in dieci bottiglie di vino, fu accettata.

Subito il soldato smise di bere, pur rimanendo due ore a veder bere gli altri.

La notte la passò bene, naturalmente; all'alba gli parve assai duro non poter buttar giù il suo solito bicchierino d'acquavite.

Tutta la mattina fu inquieto e agitato: andava e veniva, si alzava e si rimetteva a sedere senza ragione e pareva che non sapesse che fare.

All'una si coricò e gli parve di essere così più tranquillo: soffriva, si sentiva veramente male: ma invano coloro che lo circondavano l'invitavano a bere: lui si ostinò a tirare avanti così fino alla sera; un po' per vincere la scommessa e un po' per l'orgoglio militare che gl'impediva di cedere alla sofferenza.

Fino alle sette poté resistere, ma alle sette e mezzo lo spasimo divenne mortale ed egli spirò senza poter assaggiare un bicchiere di vino che gli veniva offerto.

La sera stessa io fui informato di tutti questi particolari dal signor Schneider, illustre piffero della compagnia delle guardie, in casa del quale abitavo a Versailles.

65. - CAUSE DELLA SETE

Varie cause, congiunte o separate, possono contribuire ad aumentare la sete: indicheremo alcune che hanno abbastanza influito sulle nostre usanze.

Il calore aumenta la sete: da ciò la tendenza che gli uomini hanno sempre avuta, a fissare la loro dimora sulle rive dei fiumi.

Le fatiche corporali aumentano la sete; perciò i padroni che fanno lavorare gli operai sempre li rinforzano dando loro da bere: e il proverbio dice che in quei casi il vino donato è il meglio venduto.

Il ballo aumenta la sete: perciò bibite corroboranti e rinfrescanti si sono sempre offerte nelle feste di ballo.

La declamazione aumenta la sete: perciò si vede il bicchiere d'acqua che tutti i conferenzieri si studiano di bere con grazia e che un giorno o l'altro si vedrà sul pulpito dei predicatori accanto al bianco fazzoletto *.

I piaceri genesici aumentano la sete; perciò le descrizioni poetiche di Cipro, di Amatunta, di Cnido e degli altri luoghi abitati da Venere, in cui ci sono sempre fresche ombre e ruscelli che serpeggiano, scorrono e mormorano.

Il canto aumenta la sete: perciò la fama di gran bevitori che hanno sempre i musicisti. Musicista anch'io, protesto contro questo pregiudizio che oggi non ha ragion d'essere.

I cantanti che vediamo nei nostri salotti bevono con discrezione e saggezza, ma ciò che perdono da una parte lo riacquistano dall'altra, ossia se non sono ubriaconi, son buongustai insuperabili per il mangiare. Assicurano che al circolo di musica trascendentale la celebrazione della festa di Santa Cecilia è durata, a volte, più di ventiquattr'ore.

66. - ESEMPIO

Lo stare esposti ad una corrente d'aria molto forte è una gran causa di aumento della sete: e penso che l'osservazione seguente sarà letta con piacere, soprattutto dai cacciatori.

È noto che le quaglie preferiscono le alte montagne ove la buona riuscita della covata è più sicura perché lassù il raccolto si fa più tardi.

* Il canonico Delestra, predicatore molto simpatico, non mancava mai di mangiare un candito nell'intervallo di tempo che concedeva agli ascoltatori a ogni tratto del suo discorso, perché tossissero e si soffiassero il naso.

Quando si miete la segale, esse passano negli orzi e nelle avene; e quando si falciano queste ultime, riparano dove la maturità è meno avanzata.

Quello è il momento buono per dar loro la caccia, perché in uno spazio di pochi iugeri di terra si trovano le quaglie che un mese prima erano sparse in tutto un paese e perché essendo per finire la stagione, esse sono belle, grandi e grosse.

Appunto a scopo di caccia ero un giorno con alcuni amici su una montagna del circondario di Nantua, nel cantone conosciuto col nome di Piano d'Hotonne, e stavamo per cominciare la caccia, in una delle più belle giornate di settembre e sotto un sole sfolgorante ignoto ai *cockneys* *.

Ma mentre facevamo colazione si levò un vento del nord violentissimo e molto contrario ai nostri progetti: cosa che non c'impedì di metterci in via.

Cacciavamo da un quarto d'ora appena, quando il più smorfioso della compagnia cominciò a dire che aveva sete; e l'avremmo certo burlato se ognuno di noi non avesse provato lo stesso bisogno di bere.

Bevemmo tutti, perché eravamo seguiti dall'asino cantiniere; ma il sollievo durò poco. La sete ricominciò con tale intensità che alcuni credettero di sentirsi male, altri di star per ammalarsi e si parlava già di tornare indietro, nel qual caso avremmo fatto un viaggio di dieci chilometri senza scopo.

Io avevo avuto il tempo di raccogliere le mie idee e avevo scoperto la ragione di quella sete straordinaria. Perciò riunii i compagni e dissi loro che eravamo sotto l'influsso di quattro cause che cospiravano per assetarci: la diminuzione notevole della colonna d'aria che pesava sul nostro corpo e rendeva la circolazione più rapida: l'azione del sole che ci riscaldava direttamente: la marcia che aumentava la traspirazione: e soprattutto l'azione del vento, che, prendendoci in pieno, portava via il prodotto di tale traspirazione, sottraeva del fluido e impediva l'inumidirsi della pelle.

Aggiunsi che in tutto ciò non c'era alcun pericolo, ma poiché il nemico era conosciuto bisognava combatterlo:

* Così si sogliono chiamare gli abitanti di Londra che non sono mai usciti dalla città: è un po' come dire *gli sfaccendati*.

e stabilimmo che avremmo bevuto ogni mezz'ora.

Ma la precauzione fu insufficiente, perché la sete era invincibile: né il vino, né l'acquavite, né il vino annacquato, né l'acqua mescolata con l'acquavite servirono a nulla. Avevamo sete anche bevendo e stemmo a disagio tutta la giornata.

Però quella giornata finì come tutte le altre: il proprietario della tenuta di Latour ci diede ospitalità e unimmo le nostre provviste alle sue.

Facemmo un ottimo pranzo e presto andammo a buttarci sul fieno e a goderci un sonno delizioso.

Il giorno dopo, la mia teoria ebbe la sanzione dell'esperienza. Il vento cessò completamente nella notte e benché il sole fosse bello e persino più caldo del giorno prima, cacciammo ancora un bel po' della giornata senza provare una noiosa sete.

Ma il male più grosso era fatto: le nostre borracce, benché empite con saggia previdenza, non avevano potuto resistere ai nostri assalti reiterati; esse non erano più che corpi senz'anima e noi cademmo tra i miscugli degli osti.

A questo bisognò risolversi, ma non senza brontolare; e io rivolsi al vento disseccatore un'allocuzione piena di invettive quando vidi che un piatto degno della mensa di un re, un piatto di spinaci col grasso di quaglia, stava per essere inaffiato con un vino buono appena quanto quello di Surène *.

* Surène, villaggio assai ameno, a due leghe da Parigi. È famoso per i suoi vini cattivi. Si dice proverbialmente che per bere un bicchier di vino di Surène bisogna essere in tre, ossia quello che beve e due che reggono lui perché non caschi in terra. Altrettanto si dice del vino di Périeux: la qual cosa non toglie che vi sia chi lo beve.

MEDITAZIONE IX

DELLE BEVANDE *

67. - DEFINIZIONE

Si deve intendere per *bevanda* ogni liquido che possa mescolarsi ai nostri alimenti.

Sembra che l'acqua sia la bevanda più naturale. Essa si trova dappertutto ove esistono degli animali, essa sostituisce il latte per gli adulti e ci è necessaria quanto l'aria.

68. - L'ACQUA

L'acqua è la sola bevanda che spegne veramente la sete e appunto per questo non se ne può bere che una quantità assai piccola. La maggior parte degli altri liquidi di cui l'uomo si abbevera sono soltanto dei palliativi e se ci fossimo limitati all'acqua, di essa non si sarebbe mai detto che uno dei privilegi dell'uomo è quello di bere senz'aver sete.

69. - PRONTO EFFETTO DELLE BEVANDE

Le bevande si assorbono nell'economia animale con una grandissima facilità; il loro effetto è pronto e il sollievo che se ne ricava è quasi istantaneo. Offrite a un uomo affaticato i cibi più sostanziosi; egli ne mangerà appena e da principio ne avrà ben poco conforto. Date-

* Questo capitolo è strettamente filosofico. I particolari delle varie bevande non potevano entrare nel piano che mi sono prefisso: non avrei finito più.

gli un bicchier di vino o d'acquavite: subito si sentirà meglio e lo vedrete rinascere.

Posso fondare questa teoria su un fatto abbastanza notevole che ho saputo da mio nipote, il colonnello Guigard, uomo poco avvezzo a raccontare, ma sulla cui veracità non c'è dubbio.

Egli comandava un reparto che tornava dall'assedio di Giaffa ed era lontano solo poche centinaia di tese dal luogo ove i suoi uomini dovevano fermarsi e trovare dell'acqua, quando si videro in terra i corpi di alcuni soldati che dovevano precederli in una giornata di marcia e che erano morti di caldo.

Tra le vittime di quel clima ardente c'era un carabiniere che molti di quel distaccamento conoscevano.

Doveva esser morto da più di ventiquattr'ore, il sole, che l'aveva colpito tutta la giornata, gli aveva fatto il viso nero come un corvo.

Alcuni compagni gli si avvicinarono, sia per vederlo un'ultima volta, sia per ereditar da lui, dato che avesse posseduto qualcosa, e si meravigliarono vedendo che le sue membra erano ancora flessibili e che c'era ancora un po' di calore nella regione del cuore.

« Dategli una goccia di zozza », disse il buffone della compagnia: « vi garantisco che se non s'è ancora molto inoltrato nell'altro mondo, tornerà indietro per gustarla ».

Infatti, alla prima cucchiaiata del liquore il morto aprì gli occhi: fu una commozione generale: gli furono strofinate le tempie, gli diedero ancora un po' di liquore e dopo un quarto d'ora, egli, con un po' d'aiuto, poté essere sollevato e messo su un asino.

Fu condotto così alla fontana: fu assistito durante la notte, gli fecero mangiare dei datteri, lo nutrirono con precauzione e il giorno dopo, risalito su un asino, giunse al Cairo con gli altri.

70. - BEVANDE FORTI

Una cosa degna d'attenzione è quella specie d'istinto, generale quanto impetuoso, che ci spinge alla ricerca delle bevande forti.

Il vino, la più gradevole delle bevande, sia che si debba a Noè il quale piantò la vigna, sia che si debba a

Bacco che per primo spremette il sugo del grappolo, data dall'infanzia del mondo; e la birra, che viene attribuita a Osiride, risale ai tempi al di là dei quali non v'è nulla di certo.

Tutti gli uomini, anche quelli che si è convenuto di chiamare selvaggi, sono stati così fortemente tormentati dalla bramosia delle bevande forti, che sono riusciti a procurarsene per quanto limitate fossero le loro cognizioni.

Essi hanno fatto inacidire il latte dei loro animali domestici, hanno estratto il sugo di parecchi frutti, di parecchie radici in cui sospettavano esserci gli elementi della fermentazione, e dappertutto ove si sono conosciuti uomini viventi in società essi si sono trovati provvisti di liquori forti dei quali facevano uso nei banchetti, nei sacrifizi, nei matrimoni, nei funerali, insomma in tutto ciò che tra loro avesse qualche aria di festa e di solennità.

Si è bevuto il vino per secoli e secoli, prima d'immaginare che fosse possibile estrarne la parte spiritosa che ne fa la forza: ma da quando gli Arabi ci insegnarono l'arte della distillazione, ch'essi avevano inventata per estrarre il profumo dai fiori e soprattutto dalla rosa tanto celebrata nei loro scritti, si cominciò a credere che fosse possibile scoprire nel vino la causa dell'esaltazione di sapore che dà al gusto un eccitamento così particolare, e, di tentativo in tentativo, si scoprirono l'alcole, lo spirito di vino, l'acquavite.

L'alcole è il re dei liquidi e porta al grado supremo la esaltazione del palato: le sue diverse preparazioni hanno aperto nuove fonti di gioia *: dà a certe medicine un'energia che non avrebbero avuta senza quest'intermediario **: è esso stesso divenuto, nelle nostre mani, un'arma formidabile, perché le nazioni del nuovo mondo sono state quasi tutte domate e distrutte con l'acquavite quanto con le armi da fuoco.

Il metodo che ci ha fatto scoprire l'alcole ha anche condotto ad altri risultati importanti, perché, consistendo esso nel separare e mettere a nudo le particelle che costituiscono un corpo e lo distinguono da tutti gli altri, è dovuto servir di modello a coloro che si sono dedicati

* I liquori da tavola.

** Gli elisiri.

a ricerche analoghe e che ci hanno fatto conoscere sostanze del tutto nuove, come la china, la morfina, la stricnina e altre simili scoperte o da scoprire.

Comunque sia, questa sete di un liquido che la natura aveva avvolto di veli, questa bramosia straordinaria che agisce su tutte le razze umane, sotto ogni clima e ogni temperatura, è ben degna di fermare l'attenzione dell'osservatore filosofo.

Io vi ho pensato come altri e avrei voglia di mettere il desiderio dei liquidi fermentati, ignoto agli animali, accanto alla preoccupazione dell'avvenire, che è altrettanto aliena da essi, e di considerare l'uno e l'altra come caratteristiche del capolavoro dell'ultima rivoluzione sublunare.

MEDITAZIONE X

EPISODIO SULLA FINE DEL MONDO

71. - L'ULTIMA RIVOLUZIONE SUBLUNARE

Ho detto «l'ultima rivoluzione sublunare» e questo pensiero, espresso così, mi ha trascinato lontano, molto lontano.

Monumenti di sicura autenticità c'insegnano che il nostro globo ha già provato molti mutamenti assoluti che sono stati tante *fini del mondo*; e un certo indefinibile istinto ci avverte che altre rivoluzioni debbono ancora avvenire.

Già più volte si è creduto che tali rivoluzioni fossero vicine, e molte brave persone andavano a confessarsi per *timore della cometa acquosa predetta dal buon Girolamo* Lalande.

Secondo quel che è stato detto sull'argomento, tutto è stato disposto per circondare questa catastrofe di vendette, di angeli sterminatori, di trombe e di altri accessori non meno terribili.

Ahimè, non occorre tanto fracasso per distruggere noi: non meritiamo tanta solennità: e se la volontà del Signore è tale, Egli può cambiare la superficie del globo senza tanto apparato.

Supponiamo, per esempio, che uno di quegli astri erranti dei quali nessuno conosce il corso né la missione e l'apparire dei quali è sempre stato accompagnato da un tradizionale terrore, supponiamo, dico, che una cometa passi abbastanza vicino al sole per caricarsi di un eccessivo calorico e si avvicini abbastanza a noi per produrre sulla terra sei mesi di uno stato generale di 60 gradi Réaumur * (una volta più caldo di quello della cometa del 1811).

* [75 centigradi.]

Alla fine di tale stagione funesta, tutto ciò che vive o vegeta sarà perito, tutti i rumori saranno cessati: la terra rotolerà silenziosa finché altre circostanze non abbiano sviluppato altri germi; ciò non ostante, la causa di tale disastro sarà rimasta sperduta nei vasti campi dell'aria e sarà stata lontana da noi di molti milioni di leghe.

Quest'avvenimento, possibile quanto un altro, mi è sempre parso un bell'argomento di fantasticheria e non ho esitato un momento a svolgerlo.

È curioso seguire con la mente questo calore sempre più forte, prevederne gli effetti, lo sviluppo, l'azione e domandarsi: « Che cosa ci sarà nel primo giorno, nel secondo e via di séguito fino all'*ultimo*? ».

Quale influsso avrà nell'aria, sulla terra, sull'acqua, sul formarsi, il mescolarsi, l'esplodere dei gas?

Quale sugli uomini considerati in rapporto all'età, al sesso, alla forza, alla debolezza?

Quale sulla subordinazione alle leggi, la sottomissione all'autorità, il rispetto delle persone e dei beni?

Quale sui mezzi da cercare o i tentativi da fare per sfuggire al pericolo?

Quale sui vincoli d'amore, d'amicizia, di parentela, sull'egoismo, la devozione?

Quale sul sentimento religioso, la fede, la rassegnazione, la speranza, ecc. ecc.?

La storia potrà fornire alcuni dati sugl'influssi morali, perché già molte volte la fine del mondo è stata predetta e n'è stato anche determinato il giorno.

Mi dispiace sinceramente di non poter dire ai lettori come ho regolato tutto ciò per conto mio secondo il mio senso, ma non voglio privarli del piacere di pensarci da loro. Ciò può abbreviare loro qualche insonnia durante la notte e preparare qualche pisolino durante il giorno.

Il grave pericolo scioglie ogni legame. Durante la grande febbre gialla che funestò Filadelfia verso il 1792, si videro dei mariti chiudere alle mogli la porta della casa coniugale; figli abbandonare il padre e altri fenomeni simili in gran numero.

Quod a nobis Deus avertat *!

* [Dal che ci scampi Iddio!]

MEDITAZIONE XI

DEL BUONGUSTO *

72. - CHE COS'È IL BUONGUSTO

Ho scorso i dizionari alla parola *buongusto* e non sono rimasto per niente soddisfatto di quello che vi ho trovato. C'è sempre una gran confusione fra il buongusto propriamente detto e la *ghiottoneria* e la *voracità*. Ho concluso perciò che i lessicografi, quantunque rispettabili per tutto il resto, non sono di quegli amabili scienziati i quali si mettono in bocca con grazia un'ala di pernice per poi inaffiarla, col mìgnolo in aria, d'un bicchiere di vino di Laffitte o del Clos-Vougeot.

Essi hanno dimenticato, completamente dimenticato il buongusto sociale, che riunisce l'eleganza ateniese, il lusso romano e la delicatezza francese, che dispone con sagacia, fa eseguire con sapienza, assapora con forza e giudica con profondità: qualità preziosa che potrebbe anche essere una virtù e che per lo meno è certamente la fonte dei nostri godimenti più puri.

73. - DEFINIZIONI

Definiamo dunque e intendiamoci.

Il buongusto è una preferenza appassionata, ragionata e abituale per gli oggetti che lusingano il gusto.

* [Nell'originale: *gourmandise*, che è come dire il buongusto a tavola. Non accogliendo il consiglio dato dall'Autore alla fine della *Meditazione*, si è qui preferito tradurre la locuzione francese che, nell'impiego fuori del paese originale, ha assunto piuttosto il senso, derivato, di « avidità di buoni piatti ed eccesso nel mangiarli », che non è nell'intenzione dello scrittore].

Il buongusto è nemico degli eccessi: ogni uomo che fa indigestione e si ubriaca merita l'espulsione.

Il buongusto comprende anche la ghiottoneria che è la stessa preferenza applicata ai cibi leggeri, delicati, di poco volume, alle confetture, ai pasticcini, ecc. È una modificazione introdotta in favore delle donne e degli uomini che alle donne somigliano.

Da qualunque lato si consideri, il buon gusto non merita che lode e incoraggiamento.

Dal lato fisico, è il risultato e la prova della condizione sana e perfetta degli organi della nutrizione.

Dal lato morale, è l'implicita rassegnazione agli ordini del Creatore, che, avendoci comandato di mangiare per vivere, c'invita a ciò per mezzo dell'appetito, ci sostiene col sapore e ce ne ricompensa col piacere.

74. - VANTAGGI DEL BUONGUSTO

Nei riguardi dell'economia politica il buongusto è il tratto comune che unisce i popoli per mezzo dello scambio reciproco degli oggetti che servono al consumo giornaliero.

Esso fa viaggiare dall'uno all'altro polo i vini, le acquaviti, gli zuccheri, le droghe, le conserve, i salumi, le provviste d'ogni genere e perfino le uova e i meloni.

Esso dà un prezzo proporzionato alle cose che sono mediocri, buone o eccellenti, sia che tali qualità derivino loro dall'arte, sia che esse le abbiano ricevute dalla natura.

Esso sostiene la speranza e l'emulazione di una folla di pescatori, cacciatori, orticultori ed altri i quali empiono giornalmente le dispense più sontuose col prodotto del loro lavoro e delle loro ricerche.

Esso finalmente dà da vivere alla moltitudine industriosa dei cuochi, pasticcieri, confettieri ed altri preparatori sotto vari nomi, i quali, alla lor volta, impiegano per l'opera loro altri operai d'ogni genere; cosa che produce in ogni luogo, in ogni tempo e continuamente, una circolazione di denaro di cui neppure la mente più esercitata può calcolare il movimento né definir l'ammontare.

E notiamo bene che l'industria che ha per oggetto il buongusto offre tanto maggior vantaggio in quanto si

fonda, da una parte, sulle più grandi fortune, e dall'altra sui bisogni che rinascono ogni giorno.

In una società progredita come quella d'oggi, è difficile immaginare un popolo che viva soltanto di pane e legumi. Tale nazione, se esistesse, sarebbe immancabilmente soggiogata dagli eserciti carnivori come è accaduto agl'Indiani, i quali sono stati via via la preda di tutti quelli che hanno voluto assalirli; oppure sarebbe convertita alla cucina dei suoi vicini, come un tempo i Beoti, i quali divennero buongustai dopo la battaglia di Leuttra.

75. - CONTINUAZIONE

Il buongusto offre grandi risorse al fisco: alimenta i dazi, le dogane, le imposte dirette. Tutto ciò che consumiamo paga tributo e non v'è pubblico tesoro di cui i buongustai non siano il più forte sostegno.

Dobbiamo dire anche di quello sciame di preparatori i quali, da molti secoli, escono ogni anno dalla Francia per raccogliere le ghiottonerie esotiche?

La maggior parte di costoro fa fortuna e seguendo poi un istinto che non muore mai nel cuore dei Francesi, manda in patria il frutto della propria economia; tale contributo è più considerevole che non si creda e quegli uomini avranno, come gli altri, un albero genealogico.

Ma se i popoli fossero riconoscenti, chi più dei Francesi avrebbe dovuto innalzare al buongusto templi ed altari?

76. - POTENZA DEL BUONGUSTO

Nel 1815, il trattato di novembre impose alla Francia l'ordine di pagare agli alleati settecentocinquanta milioni entro tre anni.

A tale onere si aggiunse quello di far fronte ai reclami particolari degli abitanti dei vari paesi, di cui i sovrani riuniti avevano regolato gli interessi, ammontanti a più di 300 milioni.

Bisogna finalmente aggiungere a tutto questo le requisizioni d'ogni genere fatte in natura dai generali nemici, che ne caricavano continuamente dei carri facen-

doli andare alle frontiere e che il tesoro pubblico dovette pagare più tardi: in tutto più di 1500 milioni.

Si poteva, anzi si doveva credere, che pagamenti così forti e che si facevano da un giorno all'altro in contanti, dovessero recare al Tesoro l'imbarazzo, il deprezzamento di tutti i valori nominali e per conseguenza tutti i guai che minacciano un paese che non ha denaro, né i mezzi per procurarselo.

« Ahimè! », dicevano i ben pensanti vedendo passare il fatale carrettone che andava a riempirsi in via Vivienne; « ahimè, il nostro denaro emigra in massa: l'anno venturo ci dovremo inginocchiare davanti a uno scudo: stiamo precipitando nella pietosa condizione di un uomo rovinato: tutte le imprese naufragheranno: non troveremo più un soldo in prestito; vi sarà consunzione, marasma, morte civile ».

I fatti smentirono queste paure; e, con grande meraviglia di tutti coloro che si occupavano di finanze, i pagamenti avvennero agevolmente, il credito aumentò, tutti si gettarono avidamente a sottoscrivere i prestiti, e per tutto il tempo che durò questo supersalasso, il corso del cambio, misura infallibile della circolazione monetaria, fu a nostro favore: avemmo cioè la prova numerica che in Francia entrava più denaro di quanto ne uscisse.

Quale fu la potenza che venne in nostro aiuto? Quale divinità operò il miracolo? Il buongusto.

Quando i Bretoni, i Germani, i Teutoni, i Cimmeri e gli Sciti irruppero in Francia, vi portarono una voracità rara e stomachi di non comune capacità.

Essi non si contentarono a lungo della mensa ufficiale che era loro offerta da un'ospitalità forzata; aspiravano a godimenti più raffinati: e presto la città divenne un immenso refettorio. Mangiavano, quegl'intrusi, nei ristoranti, nelle trattorie, nelle bettole, nelle taverne, nelle cantine e perfino per la strada.

S'impippiavano di carne, di pesci e di selvaggina, di tartufi, di dolci e soprattutto della nostra frutta.

Bevevano con un'avidità eguale al loro appetito e chiedevano sempre i vini più costosi, sperando di trovarvi godimenti inauditi, che poi si stupivano di non sentire.

Gli osservatori superficiali non sapevano che pensare di quella pappatoria senza fine, ma i veri Francesi ridevano e si stropicciavan le mani dicendo: « Eccoli stregati!

E stasera avranno reso più scudi di quanti il pubblico Tesoro non ne ha dati loro stamane ».

Quell'epoca fu favorevole a coloro che fornivano materia ai piaceri del gusto. Very finì di arricchirsi; Achard incominciò il patrimonio; Beauvilliers ne mise insieme un terzo; e la signora Sullot, il cui negozio a Palazzo Reale misurava meno di due tese quadrate, vendette fino a dodicimila pasticcini al giorno *.

L'effetto dura ancora: gli stranieri affluiscono da ogni parte d'Europa per rinnovare, durante la pace, le dolci abitudini da essi contratte durante la guerra: bisogna che vengano a Parigi e quando ci sono, bisogna che facciano ribotte a qualunque prezzo. E se i nostri titoli di Stato valgono qualcosa, ciò non si deve tanto all'interesse vantaggioso che offrono quanto alla istintiva fiducia *che non si può far a meno di avere in un popolo* presso il quale i buongustai sono felici **.

77. - RITRATTO DI UNA BELLA BUONGUSTAIA

Il buongusto non disdice affatto alle donne; esso conviene alla delicatezza dei loro organi e le compensa di alcuni piaceri dei quali debbono privarsi e di alcuni malanni ai quali la natura sembra averle condannate.

Non c'è nulla di più grazioso a vedere che una bella buongustaia in armi: il suo tovagliolo è messo con garbo: una delle mani è posata sulla tavola, l'altra fa viaggiare verso la bocca bocconcini elegantemente tagliati, o l'ala di pernice che bisogna mordere: i suoi occhi brillano, le labbra sono umide, la conversazione è piacevole, tutti i movimenti gentili: ella non manca di quella sfumatura di civetteria che le donne mettono in ogni cosa: e perfino Catone il censore si lascerebbe commuovere.

* Quando l'esercito invasore passò in Champagne, portò via seicentomila bottiglie di vino dalle cantine del signor Moët, di Epernay, famoso per la bellezza appunto delle sue cantine. Egli si consolò della enorme perdita quando vide che i saccheggiatori ne serbavano il ricordo, e che le ordinazioni che riceveva dal Nord, da allora in poi, furono più che raddoppiate.

** I calcoli sui quali si fonda quest'articolo mi sono stati forniti dal signor M. B., aspirante gastronomo a cui non mancano i titoli per riuscire, perché è finanziere e musicista.

78. - ANEDDOTO

Ma qui c'è un ricordo amaro per me.

Un giorno me ne stavo comodamente seduto a tavola a fianco della bella signora M...d, e mi rallegravo dentro di me di tanta fortuna, quando ella, voltandosi a un tratto verso di me, mi disse: « Alla vostra salute! ». Io subito cominciai una frase di ringraziamento, ma non la finii, perché la civettuola si volse al vicino di sinistra: « Beviamo! ». Essi bevvero e quel brusco passaggio mi sembrò un tradimento il quale mi produsse in cuore una ferita che tanti anni non hanno potuto guarire.

79. - LE DONNE SONO BUONGUSTAIE

L'inclinazione del bel sesso verso il buongusto ha qualcosa d'istintivo, perché il buongusto favorisce la bellezza.

Una serie di osservazioni esatte e rigorose ha dimostrato che un regime di cibi succulenti, delicati e ben preparati allontana per molto tempo i segni della vecchiaia.

Esso dà agli occhi un più vivo splendore, alla pelle maggior freschezza e ai muscoli maggior consistenza, e siccome è accertato in fisiologia che le rughe, queste terribili nemiche della bellezza, sono prodotte dalla depressione dei muscoli, è altrettanto giusto affermare che, a parità di condizioni, coloro che sanno mangiare sembrano più giovani di dieci anni di quelli che tale arte non conoscono.

I pittori e gli scultori sono ben persuasi di questa verità; perché non rappresentano mai gli astinenti per elezione o per dovere, cioè gli avari e gli anacoreti, senza dar loro il pallore della malattia, la magrezza della miseria e le rughe della decrepitezza.

80. - EFFETTI DEL BUONGUSTO SULLA SOCIEVOLEZZA

Il buongusto è uno dei principali legami della società: esso estende a grado a grado quello spirito di convivialità che riunisce ogni giorno le diverse condizioni,

le fonde in unità, anima la conversazione e smussa gli angoli dell'ineguaglianza convenzionale.

Esso pure anima gli sforzi che deve fare ogni anfitrione per ricevere bene i suoi invitati, e anima anche la riconoscenza degl'invitati stessi, i quali vedono che si occupa con tanta cura di loro: e qui proprio dobbiamo stigmatizzare in eterno quegli stupidi mangiatori che buttan giù, con un'indifferenza colpevole, i bocconi più raffinati, o che assorbono con sacrilega distrazione un nettare limpido e profumato.

Legge generale: ogni disposizione d'alta intelligenza merita espliciti elogi: e una lode delicata si deve sempre a chi si sforza di darci piacere.

81. - INFLUSSO DEL BUONGUSTO SULLA FELICITÀ CONIUGALE

Finalmente, il buon gusto, quando è condiviso, ha il più spiccato influsso sulla felicità che si può trovare nell'unione coniugale.

Due sposi buongustai hanno, almeno una volta al giorno, una piacevole occasione di stare insieme, perché anche coloro che vivono separati di letto (e sono moltissimi) per lo meno mangiano alla stessa tavola; essi hanno un argomento di conversazione che rinasce continuamente: parlano non solo di quel che mangiano, ma anche di quel che hanno mangiato, di quel che mangeranno, di quel che hanno visto alla tavola degli altri, dei piatti di moda, delle nuove invenzioni cucinarie, ecc. ecc.; e si sa che i chiacchiericci familiari sono simpaticissimi.

Anche la musica certo ha le sue attrattive per coloro che l'amano; ma bisogna mettercisi; è una fatica.

E poi a volte colui che deve cantare è infreddato o la musica non si trova o gl'istrumenti sono scordati o si ha mal di capo o c'è lo sciopero dei musicanti.

Invece un bisogno comune chiama gli sposi a tavola, la stessa inclinazione ve li trattiene: essi hanno naturalmente l'uno verso l'altro quei piccoli riguardi che dimostrano il desiderio d'essere gentili: e il modo con cui si svolgono i pasti ha molto valore sulla felicità della vita.

Quest'osservazione, abbastanza nuova in Francia, non era sfuggita al moralista inglese Fielding; ed egli l'ha sviluppata dipingendo, nel suo romanzo *Pamela*, il modo diverso con cui due coppie di sposi finiscono la giornata.

Il primo è un lord, il primogenito, e perciò possessore di tutto il patrimonio della famiglia.

Il secondo è il suo fratello secondogenito, sposo di Pamela, che è stato diseredato a causa di questo matrimonio, e che vive della sua mezza paga in una condizione disagiata molto vicina alla miseria.

Il lord e sua moglie arrivano da due parti diverse e si salutano freddamente, benché non si sian visti in tutta la giornata. Essi si seggono a una tavola splendidamente apparecchiata, circondati da servitori con livree luccicanti d'oro, prendono il cibo in silenzio e mangiano senza piacere. Ma appena i domestici si sono ritirati, una specie di conversazione s'intavola fra loro; e nella conversazione entra l'asprezza, diventa litigio: ed essi si alzano furibondi per andare, ciascuno nel proprio appartamento, a meditare sulle dolcezze della vedovanza.

Suo fratello invece, arrivando nella modesta casa, è accolto con la più tenera premura e con le più dolci carezze. Si siede a una tavola frugale, ma i cibi che gli sono offerti come potrebbero non parergli eccellenti? Li ha preparati Pamela in persona! Essi mangiano con delizia, chiacchierando delle loro faccende, dei loro progetti, del loro amore. Una mezza bottiglia di madera serve loro a prolungare il pasto e la conversazione: presto lo stesso letto li accoglie, e dopo le effusioni di un reciproco amore un dolce sonno farà loro dimenticare il presente e sognare un migliore avvenire.

Onore al buongusto quale lo presentiamo ai nostri lettori, onore ad esso finché non distolga l'uomo dalle sue occupazioni né da quello ch'egli deve alla sua fortuna! perché, come le dissolutezze di Sardanapalo non hanno fatto sì che si abbia in odio la donna, così gli eccessi di Vitellio non possono farci voltar le spalle a un banchetto ben preparato.

Se il buongusto diventa golosità, voracità, crapula, esso perde il proprio nome e i propri meriti, sfugge alle nostre attribuzioni e cade in quelle del moralista, che

lo tratterà coi suoi consigli, o in quelle del medico, che lo guarirà con le medicine.

Il *buongusto* quale l'abbiamo caratterizzato in quest'articolo, ha un nome esatto (*gourmandise*) che in francese non può essere designato con la parola latina *gola* né con l'inglese *gluttony* né col tedesco *Lüsternheit*: perciò consigliamo a coloro che fossero tentati di tradurre il presente libro istruttivo di serbare il sostantivo e cambiare soltanto l'articolo: come hanno fatto tutti i popoli per la *coquetterie* e tutto ciò che ad essa si riferisce.

Nota di un gastronomo patriotta

Osservo con orgoglio che la *coquetterie* e la *gourmandise*, le due grandi modificazioni che il progresso ha portato nei nostri più imperiosi bisogni, sono tutt'e due di origine francese.

MEDITAZIONE XII

DEI BUONGUSTAI

82. - PER ESSERE BUONGUSTAI NON BASTA VOLERE

Vi sono individui ai quali la natura ha negato una finezza di organi o una forza d'osservazione senza di cui anche i cibi più succulenti passano inavvertiti.

La fisiologia ha già studiato la prima delle due varietà, mostrandoci che la lingua di quei disgraziati è poco provvista delle papille nervose destinate a inalare ed apprezzare i sapori, che suscitano appena sensazioni vaghe. Essi sono, rispetto ai sapori, quel che sono i ciechi rispetto alla luce.

La seconda varietà è formata dei distratti, dei chiacchieroni, degli ambiziosi e di tutti quelli che vogliono occuparsi di due cose in una volta e mangiano solo per empirsi.

Tale era, fra gli altri, Napoleone: era irregolare nei pasti e mangiava affrettatamente e male: ma anche in questo si notava quella volontà assoluta ch'egli metteva in ogni cosa. Quando l'appetito si faceva sentire, doveva esser soddisfatto subito e il suo servizio era regolato in modo che in qualsiasi luogo e in qualsiasi ora si potesse a un suo cenno portargli pollo, costolette e caffè.

83. - BUONGUSTAI PER PREDESTINAZIONE

Ma c'è una classe privilegiata che una predestinazione materiale ed organica chiama ai godimenti del gusto.

Io sono stato sempre seguace di Lavater e di Gall: alle disposizioni innate ci credo.

Ci sono individui che evidentemente sono venuti al mondo per veder male, camminar male, udir male, perché sono miopi, zoppi o sordi; e perché non dovrebbero esservene altri predisposti a provare più specialmente certe serie di sensazioni?

Del resto, per poca attitudine che si abbia all'osservazione, si incontrano ad ogni momento fisionomie che hanno l'impronta innegabile di un sentimento dominante, come un'impertinenza sdegnosa, la soddisfazione di sé, la misantropia, la sensualità, ecc. ecc. In verità si possono avere queste tendenze con una faccia insignificante, ma quando la fisionomia ha un carattere determinato è difficile ingannarsi.

Le passioni agiscono sui muscoli, e molto spesso, anche se un uomo tace, gli si posson leggere in viso i diversi sentimenti da cui è agitato. Questa tensione, per poco che sia abituale, finisce col lasciare tracce sensibili e dà così alla fisionomia un carattere permanente e riconoscibile.

84. - PREDESTINAZIONE SENSUALE

I predestinati del buongusto sono per lo più di statura media, hanno il viso tondo o quadrato, occhi brillanti, fronte piccola, naso corto, labbra carnose e mento tondeggiante. Le donne sono grassocce, più graziose che belle, e tendono un po' all'obesità.

Quelle che sono più propriamente ghiotte hanno i tratti più fini, l'aspetto più delicato e si distinguono per una mordacità tutta loro particolare.

Bisogna cercar sempre d'invitare persone che abbiano un tale aspetto: esse sono le più amabili, accettano tutto quel che loro si offre, mangiano lentamente e assaporano con riflessione: non hanno fretta di allontanarsi dal luogo ove hanno ricevuto un'ospitalità cordiale e rimangono lì a passare la serata perché sanno tutti i giuochi e passatempi che sono gli accessori ordinari di tutte le riunioni gastronomiche.

Coloro invece ai quali la natura ha negato l'attitudine ai godimenti del gusto, hanno viso, naso e occhi lunghi: qualunque sia la loro statura, hanno nel complesso qualcosa di allungato: hanno i capelli neri e lisci, e soprat-

tutto mancano di curve: i calzoni lunghi li hanno inventati loro.

Le donne che hanno lo stesso difetto di natura sono angolose, si annoiano a tavola e vivono solo di *boston* e di maldicenza.

Questa teoria fisiologica non avrà, spero, contraddittori, perché ognuno può verificarla guardandosi intorno: ciò non ostante la proverò coi fatti.

Un giorno ero a un gran pranzo e avevo di fronte a me una bellissima fanciulla con un viso del tutto sensuale. Mi curvai verso il mio vicino e gli dissi a bassa voce che con tratti simili era impossibile che quella signorina non fosse buongustaia. « Sciocchezze », mi rispose lui; « ha quindici anni al massimo: non è ancora l'età del buongusto. Del resto, osserviamola ».

Gl'inizi non mi furono favorevoli: avevo già paura di essermi compromesso, perché durante le due prime portate la fanciulla fu di una discrezione che mi stupiva e temetti di aver incontrato un'eccezione, perché ve ne sono in tutte le regole. Ma finalmente venne il *dessert*: un *dessert* vistoso e abbondante che mi restituì la speranza. E la speranza non fu delusa: non soltanto ella mangiò di ogni cosa che le veniva offerta, ma si fece anche dar dei piatti che erano i più lontani da lei. Ella assaggiò di tutto, insomma: e il mio vicino si domandava con meraviglia come facesse quel piccolo stomaco a contener tanta roba. Così la mia diagnosi risultò esatta e la scienza trionfò una volta di più.

Due anni dopo, incontrai la stessa persona: era sposa da otto giorni: aveva una sfumatura di civetteria e poiché metteva in mostra tutto ciò che la moda permette di esporre, era incantevole. Il marito era un tipo da dipingere: somigliava a certo ventriloquo che sapeva ridere da una parte e piangere dall'altra, ossia pareva contentissimo dell'ammirazione che suscitava sua moglie, ma quando un corteggiatore aveva l'aria di insistere un po', era preso dal fremito di una gelosia molto scoperta. Quest'ultimo sentimento prevalse: egli si portò via la moglie in un dipartimento molto lontano di là: e qui per me finisce la sua biografia.

Un'altra volta feci un'osservazione simile sul duca Decrès che fu per tanto tempo ministro della Marina.

È noto ch'era grosso, piccolo, bruno, crespo di capelli

e tarchiato, che aveva il viso tondo, il mento rialzato, le labbra carnose e la bocca gigantesca: perciò lo proclamai sùbito un predestinato buongustaio e amatore delle belle donne.

Tale osservazione fisiognomonica la sussurrai dolcemente all'orecchio di una signora molto bella e ch'io credevo fosse discreta. Purtroppo m'ingannavo: era figlia d'Eva e se avesse serbato il mio segreto sarebbe scoppiata. Così fu che prima che finisse la sera Sua Eccellenza venne a sapere l'induzione scientifica che avevo tratto dal complesso dei suoi lineamenti.

Ciò intesi il giorno dopo da una lettera gentilissima scrittami dal Duca: egli negava modestamente di possedere le due qualità, del resto molto stimabili, ch'io avevo scoperto in lui.

Mi considerai vinto. Risposi che la natura non fa nulla invano: che essa lo aveva certamente formato per determinate missioni, che se egli non le avesse compiute avrebbe contrariato i suoi voti, che del resto io non avevo alcun diritto a simili confidenze, ecc. ecc.

La corrispondenza non andò oltre, ma poco tempo dopo, Parigi fu informata dai giornali che una memoranda battaglia c'era stata fra il ministro e il suo cuoco, battaglia che fu lunga, accanita, e in cui Sua Eccellenza non ebbe sempre il sopravvento. Ora, se dopo un'avventura simile, il cuoco non fu licenziato (e non fu), credo di poter trarre la conseguenza che il Duca era assolutamente dominato dal talento di quell'artista e disperava di trovarne un altro che sapesse così piacevolmente accarezzare il suo gusto: altrimenti, il Duca non avrebbe mai potuto vincere la ripugnanza naturalissima che doveva provare ad essere servito da un dipendente così bellicoso.

Mentre scrivevo queste righe, in una bella serata d'inverno, il signor Cartier, ex primo violino dell'Opéra e abile conversatore, venne a casa mia e si sedette vicino al fuoco. Io ero pieno del mio argomento e studiando il signor Cartier con attenzione: « Come va », gli dissi, « caro professore, che voi non siete buongustaio, mentre ne avete tutto l'aspetto? ». « Sono stato un buongustaio, eccome! », mi rispose: « ma me ne astengo ». « Per saggezza? », gli replicai. Egli non rispose, ma emise un sospiro alla Walter Scott, ossia molto simile a un gemito.

85. - BUONGUSTAI PER CONDIZIONE

Se vi sono buongustai per predestinazione, ve ne sono anche per condizione sociale: e debbo segnalarne quattro grandi categorie: i finanzieri, i medici, i letterati e i devoti.

86. - I FINANZIERI

I finanzieri sono gli eroi del buongusto. Qui *eroe* è la parola esatta, perché ci fu una guerra: e l'aristocrazia nobiliare avrebbe schiacciato i finanzieri sotto il peso dei titoli e degli stemmi se i finanzieri non vi avessero opposto una tavola sontuosa e le casseforti. I cuochi combattevano i genealogisti; e benché i duchi non aspettassero d'essere usciti per beffeggiare l'anfitrione che se li teneva a pranzo, accettavano l'invito e la loro presenza era già di per se stessa un segno di sconfitta.

Del resto, coloro che ammassano molto denaro con facilità son quasi necessariamente costretti ad essere buongustai.

La disuguaglianza delle condizioni porta con sé la disuguaglianza delle ricchezze, ma la disuguaglianza delle ricchezze non porta la disuguaglianza dei bisogni; e uno che potrebbe pagare ogni giorno un pranzo per cento persone, spesso si sente sazio dopo aver mangiato una coscia di pollo. Bisogna dunque che l'arte faccia uso di tutte le proprie abilità per rianimare quell'ombra di appetito con cibi che lo sostengano senza far male e lo carezzino senza soffocarlo. In tal modo Mondor diventò buongustaio e fu così che da ogni parte i buongustai corsero verso di lui.

Perciò in tutte le serie di preparazioni che ci offrono i libri di cucina elementare ce n'è sempre una, o parecchie, che si chiama *alla finanziera*. Ed è noto, d'altra parte, che un tempo, non il re mangiava il primo piatto di pesciolini che si pagavano sempre ottocento franchi, ma gli appaltatori generali.

Le cose non vanno diversamente oggi: le tavole dei finanzieri continuano ad offrir tutto ciò che la natura ha di più perfetto, le serre di più precoce, l'arte di più squisito: e i personaggi più alti non sdegnano di sedersi a tali banchetti.

87. - I MEDICI

Cause d'altra indole, ma non meno forti, agiscono sui medici: essi sono buongustai per seduzione: e dovrebbero esser di bronzo per resistere alla forza delle cose. I cari dottori sono accolti tanto meglio degli altri, perché la salute, ch'è sotto la loro tutela, è il più prezioso di tutti i beni: essi sono i bimbi viziati in tutta l'estenzione del termine.

Sempre attesi con impazienza, sono ricevuti con premura. È una bella malata che li invita, è una giovinetta che li accarezza, è un padre, è un marito che raccomanda loro ciò che ha di più caro. La speranza li tira da una parte, la riconoscenza dall'altra: li imboccano come piccioni: i medici lasciano fare e in sei mesi *l'abitudine* è presa: diventano buongustai irrimediabilmente.

Queste cose osai esprimere un giorno in un pranzo nel quale io figuravo nono, sotto la presidenza del dottor Corvisart. Eravamo, mi pare, nel 1806:

« Voi siete », esclamai col tono ispirato di un predicatore puritano, « voi siete gli ultimi resti di una corporazione che un tempo copriva tutta la Francia. Ahimè! i soci ne sono annientati o dispersi: non più appaltatori generali, abati, cavalieri, monaci bianchi: tutto il corpo assaggiatore risiede in voialtri, oramai. Sostenete con fermezza un tal peso, anche a costo di subir la sorte dei trecento Spartani al passo delle Termòpili ».

Dissi: e non vi fu nemmeno una protesta: noi agimmo in conseguenza e la verità rimane.

Il dottor Corvisart, che era molto cortese quando ne aveva voglia, beveva soltanto vino di Champagne in ghiaccio. Perciò, fin dal principio del pasto e mentre gli altri invitati pensavano solo a mangiare, egli era rumoroso, raccontatore, barzellettaio. Invece alle frutta, e quando la conversazione cominciava ad animarsi, diventava serio, taciturno, e qualche volta tetro.

Da quest'osservazione e da molte altre eguali ho dedotto il teorema seguente: « Il vino di Champagne, che è eccitante nei suoi primi effetti (*ab initio*) è debilitante negli effetti che seguono (*in recessu*) ». Questo è, del resto, una nota conseguenza dell'acido carbonico ch'esso possiede ».

88. - RIMPROVERO

Poiché parlo dei dottori diplomati, non voglio morire senz'aver loro rimproverato l'eccessiva severità che usano verso i loro malati.

Quando uno ha la disgrazia di cadere nelle loro mani, gli tocca sorbirsi una lunga serie di proibizioni e rinunciare a tutto ciò che le nostre abitudini hanno di piacevole.

Io protesto contro la maggior parte di tali interdizioni perché sono inutili.

Dico inutili, perché gli ammalati non desiderano quasi mai ciò che sarebbe loro nocivo.

Il medico ragionevole non deve mai perdere di vista la naturale tendenza delle nostre inclinazioni né dimenticare che se le sensazioni dolorose sono funeste per natura, quelle che sono gradevoli dispongono alla salute. Si è veduto un po' di vino, una cucchiaiata di caffè, alcune gocce di liquore richiamare il sorriso sulle labbra dei più ippocratici .

Inoltre, debbono saper bene, codesti autori di ricette. che le loro prescrizioni rimangono quasi sempre senza effetto: il malato cerca di sottrarvisi: solo che lo circondano, non mancano mai di pretesti per compiacerlo: e si muore egualmente, né più né meno.

La razione di un Russo, ammalato, nel 1815, avrebbe ubriacato un facchino e quella degl'Inglesi avrebbe saziato un Limosino. E non c'era da farci un taglio, perché alcuni ispettori militari giravano continuamente per i nostri ospedali e sorvegliavano a un tempo la fornitura e il consumo.

Io esprimo il mio parere con tanto maggior fiducia in quanto esso si fonda su fatti numerosi e perché i medici più bravi si avvicinano allo stesso metodo.

Il canonico Rollet, morto circa cinquant'anni fa, era un bevitore secondo l'uso di quegli antichi tempi: cadde ammalato e la prima frase del medico fu usata per proibirgli assolutamente l'uso del vino. Però alla seconda visita il dottore trovò il paziente coricato con davanti al letto un corpo di reato quasi completo, ossia una tavola coperta di una candida tovaglia, un bicchiere di

cristallo, una bottiglia di bell'aspetto e un tovagliolo per asciugar le labbra.

A quella vista ebbe una violenta crisi di collera e parlava di andarsene, ma il povero canonico gli gridò con voce lamentosa: « Ah, dottore, ricordatevi che quando mi proibiste di bere non mi vietaste la gioia di veder la bottiglia ».

Il medico che curava il signor de Montlusin de Pont de Veyle, fu anche più crudele, perché non soltanto proibì l'uso del vino al suo ammalato, ma per di più gli prescrisse di bere grandi dosi d'acqua.

Poco tempo dopo l'uscita del medico, la signora Montlusin, nello scrupolo di seguire la prescrizione e di contribuire alla guarigione del marito, gli porse un bicchierone d'acqua bella e limpidissima.

Il malato lo prese con docilità e si mise a berlo con rassegnazione, ma si fermò al primo sorso e rendendo il bicchiere alla moglie: « Tieni, cara », disse, « e serbala per un'altra volta; ho sempre sentito dire che non bisogna scherzare troppo con le medicine ».

89. - I LETTERATI

Nel regno gastronomico il quartiere dei letterati è molto vicino a quello dei medici.

Sotto il regno di Luigi XIV, i letterati erano ubriaconi: si conformavano alla moda, e le memorie del tempo sono molto edificanti a questo proposito. Ora essi sono buongustai: ed è un miglioramento.

Sono ben lungi da seguire l'opinione del cinico Geoffroy, il quale diceva che se gli scritti dei moderni mancano di forza, ciò deriva dal fatto che gli autori bevono soltanto acqua zuccherata.

Credo invece ch'egli abbia preso un doppio granchio, sia nel fatto che nelle conseguenze di esso.

Il nostro tempo è ricco d'ingegni: essi si nuocciono l'un l'altro forse perché sono troppi; ma i posteri, giudicando con più calma, vi troveranno molti argomenti di ammirazione: allo stesso modo noi abbiamo reso giustizia a Racine e a Molière che erano stati accolti freddamente dai contemporanei.

La condizione dei letterati non è stata mai più bella

di oggi. Essi non abitano più nelle nuvole come si rimproverava loro un tempo: i dominî della letteratura sono diventati più fertili: i flutti d'Ippocrene contengono anche pagliuzze d'oro: uguali a tutta l'altra gente, essi non ascoltano più parole di protezione e per colmo di fortuna, il buongusto versa loro a piene mani i più dolci favori...

Si cercano i letterati per la stima che si ha del loro ingegno, perché la loro conversazione ha di solito un certo brio, e anche perché da un po' in qua, c'è l'uso che ogni salotto debba avere il suo letterato.

Questi signori arrivano sempre con un po' di ritardo: e vengono accolti tanto meglio perché si son fatti più desiderare: si allettano perché ritornino: si rimpinzano perché dicano cose spiritose, e poiché ad essi tutto ciò pare naturalissimo, vi si avvezzano: così diventano, sono e rimangono buongustai.

La cosa è andata tanto in là da dar un po' di scandalo. Alcuni pettegoli hanno insinuato che più di un invitato si è lasciato corrompere, che certe promozioni erano venute fuori da qualche saporito pasticcio, e che perfino il Tempio dell'Immortalità si sia aperto al tocco di una forchetta. Ma eran male lingue: queste chiacchiere son cadute come tante altre: ciò che è fatto è ben fatto e io ne parlo qui solo per mostrare che sono a conoscenza di tutto quanto si riferisce al mio argomento.

90. - I BIGOTTI

Il buongusto conta finalmente molti bigotti fra i suoi più fedeli seguaci.

Noi usiamo *bigotti* nel senso in cui adopravano questa parola Luigi XIV e Molière: per indicare, cioè, quei tali per cui tutta la religione consiste nelle pratiche esterne: le persone pie e caritatevoli non hanno nulla a che fare con quella categoria.

Vediamo dunque come nasce in loro la vocazione. Fra quelli che vogliono la propria salvezza, la maggior parte cerca la strada più comoda; quelli che fuggono il consorzio umano, dormono sulla nuda terra e si vestono del cilizio, sono stati sempre e non potranno mai essere altro che eccezioni.

Ora, ci sono cose da condannare senz'altro, e che non si potranno mai permettere, come il ballo, il teatro, il giuoco e altri simili passatempi.

Mentre queste cose si aborrono insieme con coloro che le mettono in pratica, il buongusto si presenta e s'insinua con un aspetto addirittura teologico.

Per diritto divino, l'uomo è il re della natura e tutto ciò che la natura produce è stato creato per lui. Per lui la quaglia s'ingrassa, per lui il moca ha un così dolce profumo, per lui lo zucchero è così favorevole alla salute.

Come dunque non far uso, sia pure con giusta moderazione, dei beni che la Provvidenza ci offre, soprattutto se continuiamo a considerarli come cose periture, soprattutto se esaltano la nostra riconoscenza verso l'Autore di tutte le cose?

Ragioni non meno forti vengono a corroborare queste che abbiamo detto. Possiamo non ricever bene coloro che dirigono le nostre anime e ci mantengono sulla via della salute? Non dobbiamo rendere più amabili e soprattutto più frequenti le riunioni di cui lo scopo è eccellente?

Talora, inoltre, i doni conviviali capitano senza cercarli: è un ricordo di collegio, il dono di una vecchia amicizia, un pentito che si umilia, un parente che si rammenta di voi, è un protetto che vuol mostrar gratitudine. Come respingere simili offerte? Come non andar loro incontro? È semplicemente una necessità.

Del resto, le cose sono sempre andate così.

I monasteri erano veri magazzini delle più squisite leccornie e appunto per questo certi buongustai li rimpiangono amaramente *.

Molti ordini monastici, i Bernardini soprattutto, facevano professione di buona tavola. I cuochi del clero hanno fatto progredir l'arte; e quando monsignor de Pressigny (morto arcivescovo di Besançon) tornò dal con-

* I liquori più fini di Francia si facevano alla Côte presso le Visitandine; quelli di Niort hanno inventato la conserva d'Angelica; sono famosi i pani di fior d'arancio delle Suore di Château-Thierry; e le Orsoline di Belley avevano per le noci candite una ricetta che ne faceva un tesoro d'amore e di ghiottoneria. C'è da temere che sia andata perduta, purtroppo.

clave che aveva eletto papa Pio VI, diceva che il miglior pranzo a Roma l'aveva fatto in casa del generale dei Cappuccini.

91. - I CAVALIERI E GLI ABATI

Non possiamo finire meglio quest'articolo che facendo un'onorevole menzione delle due corporazioni da noi viste in tutta la loro gloria e che la rivoluzione ha eclissato: i cavalieri e gli abati.

Ah, com'erano buongustai quei cari amici! Impossibile dubitarne: bastava vedere le loro narici aperte, gli occhi spalancati, le labbra lucide, la lingua irrequieta: ma ciascuna delle due categorie aveva un modo di mangiare suo speciale.

I cavalieri avevano un che di soldatesco nell'atteggiamento: prendevano i bocconi con dignità, li masticavano con calma e volgevano in giro ora al padrone di casa, or alla padrona, sguardi di approvazione.

Gli abati invece si raggomitolavano per avvicinarsi meglio al piatto, inarcavano la destra come la zampa del gatto quando leva le castagne dal fuoco; la loro faccia era tutta beata e lo sguardo aveva una concentrazione che è più facile immaginare che dipingere.

Poiché i tre quarti di coloro che formano la generazione attuale non hanno visto nulla che somigli ai cavalieri e agli abati da noi descritti, e poiché d'altra parte è necessario riconoscerli per ben capire molti dei libri scritti nel secolo decimottavo, toglieremo dall'autore del *Trattato storico sul duello* alcuni brani che completeranno quest'argomento (vedi le « Varietà », n. 20 *).

92. - LONGEVITÀ PROMESSA AI BUONGUSTAI

Da ciò che ho imparato nelle mie recenti letture, sono lieto, lietissimo di poter dare ai miei lettori una bella notizia, ossia che la buona tavola è tutt'altro che nociva alla salute e che, a parità di condizioni, i buongustai vivono più a lungo degli altri. Ciò è dimostrato matematicamente in uno studio molto ben fatto, letto di

* [A pag. 341.]

recente all'Accademia delle Scienze dal dottor Villermet.

Egli ha paragonato fra loro le varie categorie sociali in cui si mangia lautamente e quelle in cui ci si nutrisce male, e ne ha percorsa tutta intera la scala. Ha anche paragonato i vari quartieri di Parigi ove l'agiatezza è più o meno generalmente diffusa e quelli ov'è noto che c'è, sotto questo rapporto, molta differenza, come per esempio il sobborgo Saint-Marceau e la Chaussée d'Antin.

Finalmente ha spinto le sue ricerche fino ai dipartimenti della Francia e paragonato, sotto lo stesso rapporto, quelli che sono più o meno fertili: dappertutto ha ottenuto per risultato generale che la mortalità diminuisce in proporzione dei mezzi che si hanno per nutrirsi bene e che perciò coloro che sono sottoposti dal destino alla disgrazia di mangiar male possono almeno esser sicuri che la morte li libererà presto.

I due estremi di questa progressione sono che, nella condizione sociale più favorita, annualmente muore un individuo su cinquanta, mentre fra coloro che sono più esposti alla miseria, nello stesso periodo di tempo, ne muore uno su quattro.

Non voglio dire che coloro i quali mangiano lautamente non siano mai indisposti: a volte, purtroppo, cascano anche fra le mani dei medici, i quali li sogliono chiamare « malati buoni », ma poiché hanno una maggior dose di vitalità e tutte le parti del loro organismo sono meglio mantenute, la natura ha maggiori risorse e il corpo resiste incomparabilmente meglio alla distruzione.

Questa verità fisiologica può fondarsi anche sulla storia, la quale c'insegna che quando circostanze imperiose, come la guerra, gli assedi, l'inclemenza delle stagioni hanno diminuito i mezzi di nutrirsi, l'inedia è sempre stata accompagnata da malattie contagiose e da un grande aumento di mortalità.

La cassa d'assicurazioni Lafarge, così nota ai Parigini, senza dubbio avrebbe prosperato se coloro che l'hanno istituita avessero fatto entrare nei loro calcoli la verità di fatto svolta dal dottor Villermet.

Essi avevano calcolato la mortalità secondo le tavole di Buffon, di Parcieux e d'altri, che sono tutte fondate su cifre tolte in tutte le classi e in tutte le età di una

popolazione. Ma poiché coloro che collocano capitali per assicurarsi l'avvenire sono in generale già sfuggiti ai pericoli dell'infanzia e sono avvezzi a un regime regolare, accurato e talvolta succulento, *la morte non ha fruttato*, le speranze sono state deluse e la speculazione è andata male.

Certo questa non è stata la sola causa, ma essa è elementare.

Un'ultima osservazione ci è stata fornita dal professor Pardessus.

« Il signor de Belley, arcivescovo di Parigi », egli scrive, « che visse quasi cent'anni, aveva un ottimo appetito: gli piaceva la buona tavola e più di una volta io vidi la sua faccia patriarcale animarsi all'arrivo di un ghiotto boccone. Napoleone ebbe sempre per lui deferenza e rispetto » .

MEDITAZIONE XIII

PROVINI GASTRONOMICI

93. - I PROVINI

Nel capitolo precedente abbiamo veduto che il carattere distintivo di coloro che hanno maggiori pretese che diritti all'onore del buongusto consiste nel fatto che davanti alla tavola più riccamente imbandita i loro occhi rimangono spenti e il viso senza espressione.

Essi non meritano che si prodighino loro tesori di cui non comprendono il valore: perciò c'è sembrato interessante poterli segnalare e abbiamo cercato i mezzi di giungere a una cognizione così importante per la scelta degli uomini e soprattutto degli invitati.

Noi ci siamo occupati di questa ricerca con quella tenacia che garantisce il successo: e in seguito alla nostra perseveranza possiamo presentare all'illustre consesso degli anfitrioni la scoperta dei *provini gastronomici*, scoperta che onorerà il secolo decimonono.

Noi chiamiamo *provini gastronomici* quei cibi i quali sono di un sapore ben conosciuto e di una squisitezza tale che la sola loro apparizione deve commuovere, in un uomo ben costituito, tutte le facoltà assaggiatrici; di modo che, tutti coloro nei quali, in altri casi simili, non si scorge né il lampo del desiderio né il raggiare dell'estasi, possono giustamente essere notati come indegni degli onori del consesso e dei piaceri che ne derivano.

Il metodo dei provini, debitamente esaminato e approvato dal Gran Consiglio, è stato inserito nel libro d'oro con queste parole tolte da una lingua che non si muta più: *Utcumque ferculum, eximii et bene noti saporis, appositum fuerit, fiat autopsia convivae, et nisi facies ejus at oculi vertantur ad extasim, notetur ut indignus.*

Testo così tradotto dal perito traduttore del Gran Consiglio: « Ogni volta che sarà servito un piatto di un sapore ottimo e ben conosciuto, si osservino attentamente i convitati e si bollino come indegni tutti coloro la cui fisionomia non apparirà estatica ».

La forza dei provini è relativa, e dev'essere appropriata alle facoltà e alle abitudini delle varie classi sociali. Considerate tutte le circostanze, essa dev'essere calcolata per causa, ammirazione e sorpresa: è un dinamometro la cui forza deve aumentare via via che si sale nelle alte zone della società. Così ad esempio, il provino destinato a uno che vive della sua piccola rendita in via Coquenard, non funzionerebbe già più presso un vice-commesso e non varrebbe affatto a un pranzo di eletti, in casa di un finanziere o di un ministro.

Nell'enumerazione che faremo dei cibi che sono stati innalzati alla dignità di provini, cominceremo da quelli che sono più a bassa pressione: saliremo poi gradualmente per illustrarne la teoria, in modo che, non solo ognuno possa servirsene con frutto, ma possa anche inventarne dei nuovi basati sullo stesso principio, darvi il proprio nome e farne uso nella sfera in cui il caso l'ha collocato.

Abbiamo avuto per un momento l'intenzione di dar qui, come documenti, la ricetta per confezionare le varie preparazioni che indichiamo come provini, ma vi abbiamo rinunziato: abbiamo creduto che sarebbe stato un far torto alle molte raccolte che sono comparse, da quella di Beauvilliers, a quest'ultima e al recente *Cuoco dei cuochi*. Ci basti rimandare ad essi, come a quelli di Viard e d'Appert, osservando che in quest'ultimo vi sono molte osservazioni scientifiche sconosciute dapprima in opere di quel genere.

È deplorevole che il pubblico non abbia potuto godere la relazione stenografica di ciò che fu detto in consiglio quando fu deliberato intorno ai provini. Tutto ciò è rimasto nelle tenebre del segreto, ma c'è almeno una circostanza che m'è stato permesso di rivelare.

Uno dei convenuti * propose dei provini negativi e per privazione.

* Il signor F. S. che, per la sua fisionomia classica, per la finezza del gusto e per l'abilità amministrativa, ha tutto quanto occorre per diventare un economista perfetto.

Così per esempio, una disgrazia che avesse distrutto un piatto di squisito sapore, un paniere che fosse dovuto arrivare per posta e che avesse tardato, sia che il fatto fosse vero, sia che fosse una semplice supposizione: a queste notizie catastrofiche si sarebbe osservata e notata la tristezza graduale impressa sulla fronte degl'invitati e così avremmo potuto procurarci una buona scala di sensibilità gastrica.

Ma questa proposta, benché seducente a prima vista, non resistette a un esame più approfondito. Il presidente osservò, e con molta ragione, che avvenimenti simili, i quali agiterebbero alla superficie gli organi disgraziati degl'indifferenti, potrebbero esercitare sui veri credenti un influsso nefasto e forse produrre in essi un colpo mortale. Perciò, nonostante alcune insistenze dell'autore, la proposta fu respinta all'unanimità.

Diamo ora l'elenco dei cibi che abbiamo giudicati più adatti a servir da provini: li abbiamo divisi in tre serie d'ascesa graduale seguendo l'ordine e il metodo indicati più sù.

PROVINI GASTRONOMICI

Rendita presunta: cinquemila franchi (Mediocrità).

Un bel pezzo di vitello lardellato e cotto nel proprio sugo:

Un tacchino di campagna ripieno di castagne di Lione:

Piccioni domestici grassi, preparati e cotti a puntino:

Uova sbattute:

Un piatto di cavolo alla tedesca irto di salsicce e coronato di lardo affumicato di Strasburgo.

Espressioni: « Accidempoli! ha un aspetto magnifico: dobbiamo fargli onore! ».

Rendita presunta: quindicimila franchi (Agiatezza).

Un filetto di bue roseo all'interno, lardellato e cotto nel proprio sugo:

Un quarto di capriolo in salsa tritata coi cetriolini:

Un rombo al naturale:

Un cosciotto di castrato di maremma alla provenzale:

Un tacchino tartufato:

Pisellini di primizia.

Espressione: « Ah, caro amico, che simpatica apparizione! Una vera delizia! Un degno banchetto! ».

Rendita presunta: trentamila franchi e più (Ricchezza).

Un pollo di sette libbre imbottito di tartufi del Périgord finché diventi uno sferoide:

Un enorme pasticcio di fegato grasso di Strasburgo che abbia forma di un bastione:

Una grossa carpa del Reno alla Chambord, riccamente preparata e condita:

Quaglie tartufate, schiacciate e stese su crostini imburrati con sapore di basilico:

Un luccio di fiume ripieno e bagnato di una salsa di gamberi, *secundum artem*:

Un fagiano al punto giusto, lardellato ben bene, giacente su una corona di crostini preparati alla Santa Alleanza:

Cento asparagi da cinque a sei centimetri di diametro, primaticci, con salsa di osmazoma:

Due dozzine di ortolani alla provenzale, com'è scritto nel libro *Il segretario e il cuoco.*

Espressione: « Ah, signor mio (o monsignore), il vostro cuoco è proprio un uomo meraviglioso! Piatti come questi non si vedono che a casa vostra! ».

94. - OSSERVAZIONE GENERALE

Perché un provino produca sicuramente l'effetto, è necessario ch'esso sia adoprato in vasta proporzione: l'esperienza, fondata sulla conoscenza del genere umano, ci ha insegnato che la rarità più saporita perde la propria efficacia se non appare in quantità esuberante; perché il primo moto che imprime nei convitati è giustamente impedito dal timore di poterne avere una porzione troppo piccola o di essere, in certe situazioni, costretti a rifiutare per cortesia: cosa che accade spesso in casa degli avari fastosi.

Più di una volta ho avuto occasione di constatare l'effetto dei provini gastronomici: ne riferisco un esempio che basterà.

Assistevo a un pranzo di buongustai della quarta categoria in cui il mio amico R. e io eravamo i due soli profani.

Dopo una prima portata eccellente, vennero, tra le al-

tre cose, un immenso gallo vergine * di Barberieux, tartufato abbondantemente, e un pasticcio di fegato grasso di Strasburgo.

Quest'apparizione produsse nella compagnia un effetto forte, ma difficile a descrivere, all'incirca come il riso silenzioso indicato da Cooper, e io notai che c'era motivo di osservare.

Infatti tutti i discorsi cessarono per la gran commozione dei cuori: l'attenzione di tutti fu rivolta unicamente agli scalchi; e quando i vassoi ebbero compiuto il giro, vidi alternarsi in tutte le fisionomie il fuoco del desiderio, l'estasi del godimento, il perfetto riposo della beatitudine.

* Uomini il cui parere può costituire una legge mi hanno assicurato che la carne di gallo vergine è, se non più tenera, certamente di un sapore più fine di quella di cappone. Io ho troppe cose da fare in questo basso mondo per far questa esperienza che affido ai miei lettori: ma credo che si possa senz'altro accettare tale opinione, perché nella prima di queste carni c'è un elemento di sapidità che manca nella seconda. Una donna molto intelligente mi ha detto che lei conosce i buongustai dal modo con cui pronunciano la parola *buono* nelle frasi « questo è buono », « questo sì che è buono » e altre simili; ella assicura che gl'iniziati mettono in quelle due sillabe così brevi un accento di verità, di dolcezza e di entusiasmo, a cui i palati meschini non possono arrivare.

MEDITAZIONE XIV

DEL PIACERE DELLA TAVOLA

95. - IL PIACERE DELLA TAVOLA

L'uomo, fra gli esseri sensibili che popolano il nostro globo, è certo quello che soffre di più.

La natura l'ha condannato prima di tutto al dolore con la nudità della pelle, con la forma dei piedi e con l'istinto di guerra e di distruzione che accompagna la specie umana in qualunque luogo.

Gli animali non sono stati colpiti da tale maledizione e se non ci fossero alcune lotte derivate dall'istinto della riproduzione, il dolore sarebbe del tutto ignoto alla maggior parte delle specie; l'uomo invece, che non può gustare il piacere che brevemente e con un piccolo numero di organi, può, sempre e in tutte le parti del corpo, essere sottomesso a spaventosi dolori.

Questa sentenza del destino è aggravata nella sua esecuzione da una gran quantità di malattie derivate dalle abitudini del consorzio sociale: sicché il piacere anche più vivo e nelle migliori condizioni possibili non può, né per intenstà, né per durata, compensare il dolore atroce che portano certi malanni, come la gotta, il mal di denti, i reumatismi acuti, la stranguria, o che sono prodotti dai crudeli supplizi in uso presso alcuni popoli.

La paura di tanti dolori fa sì che l'uomo si getti istintivamente con slancio dal lato opposto e si affezioni con tutta l'anima ai pochi piaceri che la natura gli ha concessi.

Per la stessa ragione egli li aumenta, li prolunga, li cura, li adora perfino, perché sotto il regno dell'idolatria e durante un lungo corso di secoli, tutti i piaceri sono stati divinità secondarie presiedute dalle divinità superiori.

L'austerità delle nuove religioni ha distrutto tutti quei

personaggi: Bacco, l'Amore, Diana, sono ormai soltanto ricordi poetici: ma la cosa rimane, e sotto la più seria di tutte le credenze si fanno bei pranzi in occasione dei matrimoni, dei battesimi e perfino dei funerali.

96 - ORIGINE DEL PIACERE DELLA TAVOLA

I conviti, nel senso che noi diamo a questa parola, sono cominciati nella seconda età del genere umano, ossia nel momento in cui esso cessò di nutrirsi di sole frutta. Le proporzioni e la distribuzione delle carni hanno avuto bisogno della riunione della famiglia, in modo che i capi distribuissero ai figli il frutto della caccia e i figli adulti rendessero poi lo stesso servizio ai genitori invecchiati.

Queste riunioni, limitate dapprima ai parenti più stretti, si sono estese via via ai vicini e agli amici.

Più tardi, e quando il genere umano si fu diffuso, il viaggiatore stanco andò a sedersi a quei conviti primitivi, raccontando ciò che aveva veduto nei paesi lontani. Nacque così l'ospitalità coi suoi diritti reputati sacri in tutti i popoli, poiché non ve n'è alcuno così feroce che non abbia ritenuto un dovere rispettare la vita dell'uomo col quale aveva acconsentito a dividere il pane e il sale.

Certo durante il pasto nacquero o si perfezionarono le lingue, sia perché era un'occasione, sempre rinnovata, di riunirsi, sia perché il piacere che accompagna e segue il pasto dispone naturalmente alla confidenza e alla loquacità.

97. - DIFFERENZA FRA IL PIACERE DI MANGIARE E IL PIACERE DELLA TAVOLA

Gli elementi del piacere della tavola dovettero esser tali, per la natura delle cose, che bisogna ben distinguerli dal piacere di mangiare, che è il suo antecedente necessario.

Il piacere di mangiare è la sensazione attuale e diretta di un bisogno che si soddisfa.

Il piacere della tavola è la sensazione riflessa che nasce da diverse circostanze di fatti, di luoghi, di cose e di persone che accompagnano il pasto.

Il piacere di mangiare è comune a noi e agli animali: esso pressupone soltanto la fame e ciò che occorre per saziarla.

Il piacere della tavola è particolare alla specie umana: esso suppone delle cure antecedenti per preparare il pasto, per la scelta del luogo e per la riunione dei convitati.

Il piacere di mangiare esige, se non la fame, per lo meno l'appetito: il piacere della tavola è quasi sempre indipendente dall'uno e dall'altro.

Queste due condizioni possono sempre osservarsi nei nostri banchetti.

Alla prima portata e nel primo tempo, ognuno mangia avidamente, senza parlare, senza fare attenzione a ciò che si può dire intorno e qualunque sia la condizione sociale del convitato, egli dimentica tutto per essere solo un operaio della grande fabbrica dell'appetito. Ma quando il bisogno comincia ad essere soddisfatto, nasce la riflessione, la conversazione s'intavola, un altro ordine di cose incomincia e colui che fin allora era stato semplicemente un consumatore, diventa un convitato più o meno simpatico, secondo che l'Autore di tutte le cose gliene ha dati i mezzi.

98. - EFFETTI

Il piacere della tavola non reca con sé né rapimenti né estasi né abbandoni, ma acquista in durata ciò che perde in intensità e si distingue soprattutto per il privilegio particolare di cui gode, di disporci a tutti gli altri piaceri o almeno consolarci della perdita di essi.

Infatti, dopo un buon pasto, il corpo e l'anima godono di uno speciale benessere.

Per il fisico, mentre il cervello si rinfresca, la fisionomia si distende, il colorito si ravviva, gli occhi brillano, un dolce calore si diffonde per tutte le membra.

Per il morale, l'ingegno si acuisce, la fantasia si riscalda, i motti spiritosi nascono e s'incrociano; e se La Fare e Saint-Aulaire sono giunti alla posterità con la fama di autori spiritosi, devono ciò soprattutto al fatto che furono piacevoli convitati.

Del resto, spesso si vedono riunite alla stessa tavola

tutte le varietà e le modificazioni che la civiltà moderna ha prodotto: l'amore, l'amicizia, gli affari, le speculazioni, la potenza, le raccomandazioni, le protezioni, l'ambizione, l'intrigo; perciò il banchetto riguarda ogni cosa; perciò esso produce frutti d'ogni sapore.

99. - ACCESSORI INDUSTRIALI

Per una conseguenza immediata di questi antecedenti, tutta l'industria umana si è concentrata alfine di aumentare la durata e l'intensità del piacere della tavola.

Alcuni poeti si lamentarono perché il collo, essendo troppo corto, rendeva breve il piacere dell'assaggiamento: alcuni deplorarono la scarsa capacità dello stomaco: e si giunse fino a liberare questo viscere dalla cura di digerire un pasto per avere il piacere di gustarne un secondo.

Tale fu il massimo sforzo tentato per amplificare i piaceri del gusto, ma se da questo lato non fu possibile superare i limiti imposti dalla natura, la gente si dedicò agli accessòri, i quali almeno offrivano maggiore ampiezza.

Furono ornati di fiori i vasi e le coppe: s'imbandirono i pasti sotto la vôlta del cielo, nei giardini, nei boschetti, in cospetto di tutte le meraviglie della natura.

Al piacere della tavola si aggiunsero le delizie del canto e la musica degli strumenti. Così, durante il banchetto, alla corte del re dei Feaci, il cantore Femio celebrava i fatti e i guerrieri del tempo passato.

Spesso danzatori, rematori e mimi dei due sessi, variamente vestiti, distraevano la vista senza nuocere ai piaceri del gusto, squisiti profumi si diffondevano nell'aria: si arrivò perfino a farsi servire da donne nude, in modo che tutti i sensi erano chiamati a un completo piacere.

Potrei empire pagine e pagine per dimostrare quel che ho accennato. Ci sarebbe molto da attingere dagli autori greci e romani e dai nostri vecchi cronisti. Ma queste ricerche sono già state fatte e la mia facile erudizione avrebbe poco merito: sicché dò per certo quel che altri hanno provato: è un diritto di cui uso spesso e i lettori debbono essermene grati.

Noi abbiamo adottato, più o meno secondo le circostanze, simili mezzi per beatificarci, e vi abbiamo aggiunto anche quelli che le nuove scoperte ci hanno rivelato.

Certamente la delicatezza dei nostri costumi non poteva lasciar sussistere i vomitatòri dei Romani, ma abbiamo fatto assai meglio: siamo giunti allo stesso scopo per una via approvata dal buon gusto.

Sono stati inventati piatti così attraenti che fanno continuamente rimanere l'appetito e che sono insieme così leggeri da accarezzare il palato senza aggravare lo stomaco. Seneca avrebbe detto: *Nubes esculentas* *.

Siamo arrivati dunque ad una tale perfezione alimentare, che se la necessità delle nostre faccende non ci costringesse ad alzarci da tavola, o se il bisogno di dormire non c'entrasse in mezzo, la durata dei pasti sarebbe infinita e non avremmo alcun dato certo per determinare il tempo che potrebbe passare dal primo sorso di madera all'ultimo bicchiere di ponce.

Pertanto non bisogna credere che tutti questi accessòri siano necessari per formare il piacere della tavola. Questo piacere si gusta in quasi tutta la sua estensione ogni volta che si riuniscono le quattro condizioni seguenti: vivande almeno passabili: vino buono: commensali simpatici: tempo quanto ce ne vuole.

Così io ho spesso pensato che mi sarebbe piaciuto assistere al pasto frugale che Orazio destinava al vicino invitandòlo, o all'ospite che il tempaccio avesse costretto a riparare sotto il suo tetto: ossia: un buon pollastro, un capretto (certo grassoccio) e per frutta uva, fichi e noci. Aggiungendo a ciò un vino raccolto sotto il consolato di Manlio (*nata mecum consule Manlio*) e la conversasazione di quel poeta voluttuoso, mi pare che avrei desinato nel modo più piacevole:

At mihi cum longum post tempus venerat hospes,
sive operum vacuo, gratus conviva per imbrem
vicinus, bene erat, non piscibus urbe petitis

* [Nuvole mangerecce.]

sed pullo atque haedo; tum pensilis uva secundas
et nux ornabat mensas, cum duplice ficu *.

Sempre così, ieri o domani, tre coppie di amici avranno mangiato un cosciotto di castrato in casseruola e un lombo di Pontoise inaffiato di vino d'Orléans o di Médor limpidissimi; e avendo terminato la serata con una conversazione piena di confidenza e d'allegria, non avranno nemmeno pensato che esistevano cibi più fini e più abili cuochi.

Invece, per quanto raffinati siano i piatti e sontuosi gli accessòri, non c'è piacere a stare a tavola se il vino è cattivo, se i commensali sono riuniti senza scelta, se le facce sono malinconiche e se si mangia in fretta e furia.

101. - BOZZETTO

« Ma », domanderà forse l'impaziente lettore, « come dev'esser fatto nell'anno di grazia 1825, un pranzo per riunire tutte le condizioni che procurano al massimo grado il piacere della tavola? ».

Rispondo a questa domanda. Raccoglietevi, lettori, e state attenti: mi ispira Gastérea, la più graziosa di tutte le Muse: sarò più chiaro di un oracolo e i miei precetti attraverseranno i secoli.

Il numero dei commensali non sia superiore a dodici, perché la conversazione possa mantenersi generale:

Essi siano scelti in modo che le loro professioni siano diverse, i gusti analoghi e tanto conosciuti gli uni con gli altri da non essere costretti alle seccantissime presentazioni:

La sala da pranzo sia illuminata sfarzosamente, la tavola pulitissima e la temperatura da tredici a sedici gradi Réaumur **:

* Il *dessert* è designato e distinto precisamente con l'avverbio *tum* e con le parole *secundas mensas*. [Ma quando, dopo lungo tempo, veniva da me un ospite, oppure, disoccupato per via della pioggia, invitavo un vicino simpatico, ce la godevamo, non con dei pesci comprati in città, ma con un pollo e un capretto; e, alle frutta, si portavano in tavola dei grappoli d'uva, delle noci e una piccia di fichi. - *Satire*, II, 2, 118-122.]

** [16,2 a 20 centigradi.]

Gli uomini siano spiritosi senza ostentazione e le donne amabili senza troppa civetteria *:

I cibi siano scelti ottimamente, ma in numero limitato, e i vini di prima qualità, ciascuno nel suo tipo:

La progressione dei cibi sia dai più sostanziosi ai più leggeri: vini dai più chiari ai più profumati:

Lo svolgimento del pasto sia pacato, essendo l'ultima faccenda della giornata; e i commensali stiano fra loro come viaggiatori che debbono arrivare insieme alla stessa meta:

Il caffè sia bollente e i liquori scelti accuratamente dal padron di casa:

La sala che deve accogliere i commensali sia abbastanza spaziosa da mettervi sù una partita di giuoco per quelli che non possono farne a meno e da lasciare ancora abbastanza posto per le chiacchierate pomeridiane:

I commensali siano trattenuti dalla piacevolezza della compagnia e ravvivati dalla speranza che la serata avrà ancora qualche lieta sorpresa:

Il tè non sia troppo carico: gli arrosti siano unti a puntino e il ponce fatto con cura:

Nessuno debba andar via prima delle undici, ma a mezzanotte siano tutti a letto.

Se qualcuno ha assistito a un pranzo che riunisse tutte queste condizioni, egli può vantarsi d'aver assistito alla propria apoteosi e ognuno avrà avuto tanto minor piacere quante più fra queste condizioni saranno state dimenticate o trascurate.

Ho detto che il piacere della tavola quale l'ho definito poteva durare molto a lungo. Ve lo proverò dandovi la relazione veridica e minuziosa del pranzo più lungo ch'io abbia mai fatto in vita mia: è una caramella che metto in bocca al lettore per ricompensarlo della bontà che dimostra leggendomi con piacere. Eccola:

Avevo, in fondo alla via del Bac, una famiglia di parenti composta così: il dottore, settantott'anni, il capitano, settantasei anni, la loro sorella Giannina settantaquattro. Ogni tanto andavo a far loro visita e mi ricevevano sempre con molta cordialità.

« Perbacco », mi disse un giorno il dottor Dubois al-

* Mentre scrivo sono a Parigi, fra il Palazzo Reale e la Chaussée d'Antin.

zandosi in punta di piedi per battermi sulla spalla, « da molto tempo tu ci fai elogi sperticati delle tue *fondue* (uova strapazzate col formaggio): ci fai sempre venir l'acquolina: questa storia deve finire. Un giorno verremo a colazione da te, il capitano ed io, e vedremo di che si tratta ». (Eravamo nel 1801, mi sembra, quando egli mi fece questa promessa).

« Volentierissimo », gli risposi: « e le avrete in tutta la loro gloria, perché le farò proprio con le mie mani. La vostra proposta mi fa gran piacere. Dunque, domani alle dieci precise: puntualità militare! » *.

All'ora fissata mi vidi arrivare i due invitati, rasi di fresco, ben pettinati, ben incipriati: due vecchietti ancora freschi e arzilli.

Essi sorrisero di piacere vedendo la tavola pronta, biancheria candida, apparecchio per tre e a ogni posto due dozzine d'ostriche, con un limone luccicante e dorato.

Ai due capi della tavola troneggiava una bottiglia di Sautèrne accuratamente pulita, meno che nel tappo, il quale mostrava chiaramente che l'imbottigliatura era stata fatta molto tempo prima.

Ahimè, ho visto dileguarsi, o quasi, quelle colazioni d'ostriche un tempo così frequenti, così allegre, in cui se ne inghiottivano a migliaia: sono scomparse con gli abati, i quali non ne mangiavano mai meno di una grossa, con i cavalieri che non la finivano più. Io le rimpiango, ma da filosofo: se il tempo modifica i regimi politici, ha ben diritto di mutare delle semplici usanze!

Dopo le ostriche, che furono riconosciute freschissime, furono portati rognoni allo spiedo, un vassoio di fegato grasso coi tartufi e finalmente, la *fondua*.

Tutti gli elementi ne erano stati messi insieme in una casseruola che fu portata in tavola con un bagnomaria a spirito. Io manovrai sul campo di battaglia e i cugini non perdevano neppur uno dei miei movimenti.

Essi plaudirono alla squisitezza del piatto e me ne chiesero la ricetta che io promisi raccontando loro due aneddoti che il lettore troverà forse altrove.

Dopo la *fondua* vennero le frutta della stagione e le

* Ogni volta che un invito è stato fatto così bisogna mettere in tavola all'ora precisa: i ritardatari sono dei disertori.

conserve, una tazza di vero moca fatto alla Dubelloy, metodo che cominciava a diffondersi, e finalmente liquori di due tipi, uno spiritoso per detergere ed uno sciropposo per addolcire.

Finita la colazione, io proposi ai miei invitati di far un po' di moto, visitando il mio appartamento ch'è tutt'altro che elegante, ma è vasto e comodo e che ai miei amici piaceva assai, tanto più che i soffitti e le dorature risalivano alla metà del regno di Luigi XV.

Mostrai loro la creta originale del busto della mia bella cugina signora Récamier, opera di Chinard, e il ritratto di lei in miniatura fatto da Augustin: essi li ammirarono tanto, che il dottore, con le sue grosse labbra, baciò il ritratto, si permise sul busto un atto tale che io lo picchiai: infatti, se tutti gli ammiratori dell'originale facessero altrettanto, quel seno così voluttuosamente rotondo presto subirebbe la sorte del dito di San Pietro a Roma, che i pellegrini hanno fatto diventare più piccolo a furia di baci.

Poi mostrai loro alcuni gessi dei migliori scultori antichi, alcuni quadri di un certo valore, i miei fucili, i miei strumenti musicali e alcuni bei libri francesi e stranieri.

In questo giro enciclopedico essi non dimenticarono la cucina. Mostrai loro la pentola economica, la rosticciera, il girarrosto a orologeria e il vaporizzatore. Essi esaminarono tutto con curiosità minuziosa e si meravigliarono molto, tanto più che in casa loro tutto si faceva ancora come al tempo della Reggenza.

Mentre tornavamo in salotto, suonarono le due. « Accidempoli! », disse il dottore, « è l'ora di desinare e mia sorella Giannina ci aspetta. Bisogna andar subito da lei. Non ho gran voglia di mangiare, veramente, ma ho bisogno della mia minestra. È una vecchia abitudine così inveterata, che quando passo una giornata senza mangiar la minestra dico come Tito: *Diem perdidi* * ». « Caro dottore », gli risposi, « perché andar lontano a cercare quel che avete a portata di mano? Mando qualcuno in cucina ad avvisare che voi rimanete con me e che mi fate il piacere di accettare un pranzo per cui avrete un po' di indulgenza, in quanto non avrà tutto il merito di una

* [Ho perduto una giornata.]

di quelle *improvvisazioni* che sono invece preparate comodamente un bel pezzo prima ».

Su quest'argomento ci fu tra i due fratelli una deliberazione fatta con scambio d'occhiate dapprima e poi ufficiale. Allora io spedii un messaggero al sobborgo Saint-Germain: dissi una parola al mio capo-cuoco e questi, dopo un tempo assai breve, parte con mezzi propri, parte con l'aiuto di qualche trattoria vicina, ci servì un pranzetto ben curato e molto appetitoso.

Fu per me una gran soddisfazione notare la calma e la disinvoltura con cui i miei due amici si sedettero, si avvicinarono alla tavola, spiegarono il tovagliolo e si misero all'opera.

Essi provarono due sorprese che neppur io mi aspettavo: perché feci servire il parmigiano con la minestra e sùbito dopo offrii loro un bicchiere di madera asciutto. Erano due novità importate dal principe di Talleyrand, il maggiore dei nostri diplomatici, a cui dobbiamo tanti detti fini, arguti, profondi, e che è stato sempre seguìto dal pubblico con attenzione e interesse, sia quando era al potere, sia da quando è a riposo.

Il pranzo andò benissimo, sia nella parte sostanziale, sia negli accessòri d'obbligo, e i miei amici vi recarono molta gentilezza e molta allegria.

Dopo pranzo, io proposi una partita a picchetto che fu rifiutata: essi preferivano *il dolce far niente*, disse il capitano, e formammo un piccolo circolo attorno al caminetto.

Nonostante le delizie del *far niente*, io ho sempre pensato che nulla dà più dolcezza alla conversazione che un'occupazione qualsiasi, purché essa sia tale da non assorbire il pensiero: e proposi il tè.

Il tè era una cosa strana per i Francesi di vecchio ceppo; ma fu accettato. Io lo feci alla loro presenza ed essi ne presero alcune tazze tanto più volentieri in quanto fin allora l'avevano considerato soltanto come una medicina.

Una lunga esperienza mi aveva insegnato che una condiscendenza se ne tira dietro un'altra e che quando uno è entrato una volta in quella via non può più dir di no, sicché, con un tono quasi di comando, dissi di finire con un bel ponce.

« Ma tu ci ammazzi », diceva il dottore. « Ma ci farete prendere una sbornia », diceva il capitano.

A queste parole io risposi in un modo solo: chiedendo a gran voce che mi si portassero limoni, zucchero e rum.

Allora feci il ponce e mentre ero occupato in questa faccenda, ordinai che si abbrustolissero delle fette di pane molto sottili delicatamente imburrate e salate a puntino.

Questa volta ci furono proteste. I cugini assicuravano d'aver mangiato molto bene e che non avrebbero più toccato altro; ma io che sapevo l'attrattiva di quella preparazione pur così semplice, risposi che desideravo una cosa sola: che di crostini ce ne fossero abbastanza. Infatti, poco dopo, il capitano prendeva l'ultimo crostino e io lo sorpresi mentre guardava se ce n'erano ancora o se se ne stavano facendo altri: la qual cosa ordinai immediatamente.

Intanto il tempo era trascorso e il mio orologio segnava le otto e minuti.

« Scappiamo », dissero i miei ospiti: « dobbiamo andar a mangiare una foglia d'insalata con la nostra povera sorella che non ci ha visti da stamattina! ».

A ciò non feci obiezione; e, fedele ai doveri dell'ospitalità di fronte a due vecchi così simpatici, li accompagnai fino alla loro vettura e stetti a vederli partire.

Qualcuno forse mi domanderà se la noia non s'insinuò in qualche momento durante una così lunga seduta.

Rispondo di no: l'attenzione dei miei invitati fu mantenuta viva dalla preparazione della *fondua*, dal giro per la casa, da alcune novità nel pranzo, dal tè e soprattutto dal ponce, ch'essi non avevano mai assaggiato.

E poi il dottore conosce le parentele e gli aneddoti di tutta Parigi; il capitano aveva passato parte della sua vita in Italia, sia come militare, sia come inviato alla corte di Parma; io pure ho viaggiato molto; noi chiacchieravamo senza darci arie e ascoltavamo con compiacimento. Basta anche meno di ciò perché il tempo passi con dolcezza e rapidità.

La mattina dopo ricevetti una lettera del dottore. Aveva la cortesia di dirmi che la piccola orgia del giorno prima non aveva fatto loro alcun male: s'erano alzati freschi, sereni e disposti a fare il bis.

MEDITAZIONE XV

DELLE FERMATE DI CACCIA

102. - FERMATE DI CACCIA

Fra tutte le circostanze della vita ove il mangiare conta qualche cosa, una delle più piacevoli è senza dubbio la fermata di caccia: e di tutti gl'intervalli fra lavoro e lavoro, la fermata di caccia è quello che può durar più a lungo senz'annoiare.

Dopo alcune ore di esercizio, anche il cacciatore più vigoroso sente il bisogno di riposarsi: il viso gli è stato carezzato dalla brezza mattutina: ha avuto più volte occasione di esercitare l'agilità: il sole sta per raggiungere il punto più alto del suo corso: il cacciatore si fermerà dunque per qualche ora; non per troppa stanchezza, ma per quell'istinto che ci avverte come la nostra attività non può continuare senza sosta.

Un luogo ombroso lo attrae: l'erba lo accoglie e il mormorio di una fonte vicina lo invita a immergervi la bottiglia che lo disseterà *.

Sedutosi lì, egli tira fuori con piacevole tranquillità i panini con la crosta dorata, svolta il pollo freddo che una mano gentile gli ha posto nella borsa e depone tutto accanto alla fetta di *gruyère* o di *roquefort* che deve costituire tutto il *dessert*.

Mentre fa questi preparativi, il cacciatore non è solo: egli è accompagnato dall'animale fedele che il cielo ha creato per lui; il cane accovacciato guarda amorevolmente il padrone: la collaborazione ha fatto sparire le distanze fra loro: essi sono due amici e il servo è felice e superbo di essere il commensale del suo padrone.

* Ai colleghi cacciatori raccomando di preferire il vino bianco: resiste meglio allo sciabordìo e disseta più gradevolmente.

Essi hanno un appetito sconosciuto tanto ai mondani quanto ai bigotti: ai primi perché non lasciano alla fame il tempo di arrivare, ai secondi perché non fanno mai le fatiche che la producono.

Il riposo è stato goduto con delizia da tutti e due: ognuno ha avuto la sua parte: tutto si è svolto in ordine e in pace. Perché non fare un sonnellino? L'ora di mezzogiorno è un'ora di riposo per tutto il creato.

Questi piaceri sono decuplicati se siamo in compagnia di alcuni amici, perché allora un pasto più abbondante è stato portato sui muli che dovrebbero servire ai militari, ma si impiegano ora per più dolci usi. Si chiacchiera allegramente, inoltre, delle prodezze di uno, delle sgrammaticature di un altro e delle speranze per il pomeriggio.

Figurarsi poi se arrivano i servitori premurosi, carichi di anfore sacre a Bacco ove un freddo artificiale fa ghiacciare il madera, il succo di fragola e di ananasso, bibite deliziose, preparazioni divine che fanno scorrere nelle vene una freschezza stupenda e recano in tutti i sensi una gioia sconosciuta ai profani *!

Ma non abbiamo ancora descritto l'ultima parte di questa progressione di delizie.

103. - LE SIGNORE

Talora accade che le mogli, le sorelle e le loro amiche siano state invitate a prender parte ai nostri divertimenti. All'ora fissata arrivano leggere carrozze tirate da focosi cavalli con dentro belle donne e piume e fiori. Le acconciature delle signore hanno un che di militare e di civettuolo ad un tempo; e l'occhio del professore può, di quando in quando, osservare qualcosa di loro che il caso ha lasciato scorgere.

* Il mio amico Alessandro Delessert per il primo introdusse questa piacevole usanza. Cacciavamo a Villeneuve, con un sole ardente; il termometro segnava 26 gradi all'ombra [32,5 centigradi]. Mentre eravamo così nella zona torrida egli aveva avuto la buona idea di farci trovare lungo la strada dei servitori *potòfori* i quali portavano in otri di cuoio pieni di ghiaccio tutto il desiderabile, sia per rinfrescarsi, sia per ristorarsi. Noi sceglievamo e ci sentivamo rinascere. Sarei per dire che avvicinando liquidi così freschi a lingue aride e a gole inaridite si provi la sensazione più deliziosa possibile.

Presto gli sportelli delle vetture si dischiudono e lasciano intravedere i tesori del Périgord, le meraviglie di Strasburgo, i dolci di Achard e tutto quanto c'è di trasportabile nei più rinomati laboratori.

Né si è dimenticato il vivace sciampagna che si agita fra le dita di una bella donna. Si sta a sedere sull'erba, si mangia, i tappi saltano: si chiacchiera, si ride, si scherza in piena libertà, perché per salotto abbiamo l'universo e il sole per lampadario. Inoltre l'appetito, vero dono del cielo, dà alla colazione un'allegria sconosciuta nei luoghi chiusi per quanto essi siano ben adornati.

Ma tutto finisce: il decano dà il segnale: tutti si alzano: gli uomini si armano del fucile e le donne del cappellino. Si scambiano gli addii: le vetture si avanzano e le belle donne spariscono per riapparire solo al tramonto.

Tutto questo ho veduto nelle alte classi della società ove il Pattolo scorre trascinando pagliuzze d'oro; ma queste cose non sono poi necessarie.

Sono stato a caccia nel centro della Francia e nelle estremità dei vari dipartimenti: ho visto arrivare, alle fermate, donne stupende, fanciulle di freschezza raggiante, alcune in vetture eleganti, altre in calessini, altre sui modesti ciuchini che costituiscono la gloria e la fortuna degli abitanti di Montmorency: ho visto che erano le prime a ridere degl'inconvenienti del mezzo di trasporto: le ho viste mettere in mostra sull'erba la tacchina in galantina trasparente, il pasticcio fatto in casa, l'insalata che non aspettava altro che d'essere rivoltata: le ho viste danzare con piede leggero attorno al fuoco del bivacco acceso per l'occasione: ho partecipato ai giuochi e ai passatempi che accompagnano questi pasti zingareschi e mi son persuaso che quando c'è meno lusso non c'è meno grazia, meno allegria, meno divertimento.

E al momento di separarsi, come non scambiare qualche bacio col re della caccia, poiché è in mezzo alla sua gloria, col cacciatore schiappino poiché è rimasto mortificato, e con gli altri anche, per non suscitar gelosie?

C'è una partenza: l'usanza autorizza i baci, anzi li impone.

Colleghi, cacciatori prudenti che mirate al sodo, tirate diritto e badate a coglier nel segno prima che arrivino le signore, perché l'esperienza m'ha insegnato che dopo

che se ne sono andate, è ben difficile che la caccia sia fruttuosa.

Molti si sono lambiccati il cervello per spiegare questo fatto. Alcuni l'attribuiscono al lavoro della digestione, che appesantisce sempre un po' il corpo; altri all'attenzione che si è distratta e che non può più raccogliersi: altri ad amichevoli colloqui che possono far venire la voglia di tornare indietro al più presto.

Quanto a noi, che abbiamo potuto leggere nel fondo dei cuori, pensiamo che, essendo l'età delle donne all'oriente e i cacciatori formati di materia infiammabile, è impossibile che dall'attrito dei sessi non sprizzi qualche favilla genesica tale da suscitare sdegno nella casta Diana. Perciò essa, adirata, per tutto il resto della giornata nega ai delinquenti il proprio favore.

Diciamo *per tutto il resto della giornata*, perché la storia di Endimione c'insegna che la dea è tutt'altro che austera dopo il tramonto (vedi il quadro di Girodet).

Le fermate di caccia sono un argomento vergine e noi l'abbiamo appena sfiorato: esse potranno offrire l'argomento di un trattato divertente quanto istruttivo. E noi l'affidiamo al lettore intelligente che sia disposto ad occuparsene.

MEDITAZIONE XVI

DELLA DIGESTIONE

104. - INIZIO

Dice un vecchio adagio: *Non si vive di ciò che si mangia, ma di ciò che si digerisce.* Dunque è necessario digerire per vivere: e questa necessità esercita il suo potere sul povero e sul ricco, sul pastore e sul re.

Ma quanto pochi sono coloro che sanno quel che fanno quando digeriscono! La maggior parte degli uomini è come il signor Jourdain, che faceva della prosa senza saperlo: e appunto per essi io traccerò una storia popolare della digestione, persuaso come sono che il signor Jourdain fu molto più contento quando il filosofo lo assicurò che quel che egli faceva era della prosa.

Per conoscere la digestione nel suo complesso bisogna collegarla ai suoi precedenti e alle sue conseguenze.

105. - INGESTIONE

L'appetito, la fame e la sete ci avvisano che il corpo ha bisogno di ristorarsi: e il dolore, ammonitore universale, non tarda a tormentarci se non vogliamo o non possiamo obbedire.

Vengono allora il mangiare e il bere, che costituiscono l'ingestione, operazione che comincia nel momento in cui gli alimenti giungono alla bocca e finisce quando essi entrano nell'esofago *.

* L'esofago è il canale che comincia dietro la trachea e conduce dalla gola allo stomaco: la sua estremità superiore si chiama *faringe.*

Durante il percorso di questo tratto, che è di pochi centimetri, accadono molte cose.

I denti dividono gli alimenti solidi: le ghiandole d'ogni specie che tappezzano la parte interna della bocca li inumidiscono, la lingua li rivolta per rimescolarli e poi li preme contro il palato per spremerne il sugo e assaporarli. Nel far ciò, la lingua appallottola gli alimenti in mezzo alla bocca; poi, appoggiandosi alla mascella inferiore, si solleva nel mezzo in modo da formare alla propria radice un pendìo che li trascina nel retrobocca ove sono ricevuti dalla faringe che, contraendosi a sua volta, li fa entrare nell'esofago: e il moto peristaltico di quest'ultimo li conduce fino allo stomaco.

Così andato giù un boccone, un secondo succede ad esso nello stesso modo: le bevande che si sorbiscono negli intervalli seguono la stessa via e la deglutizione continua finché il medesimo istinto che aveva motivato l'ingestione non ci avverte che è tempo di smettere. Ma è raro che uno obbedisca al primo comando, perché uno dei privilegi della specie umana è quello di bere senza sete, e, allo stato attuale dell'arte culinaria, i cuochi sanno benissimo farci mangiare senza fame.

Perché ogni boccone arrivi allo stomaco, occorre che, con un'abilità rilevante, esso sfugga a due pericoli:

il primo è d'essere spinto nella parte posteriore delle narici; ma per fortuna l'abbassamento del velo palatino e la struttura della faringe vi si oppongono;

l'altro pericolo sarebbe quello di cadere nella trachea, al disopra della quale passano tutti i nostri alimenti; e questo pericolo sarebbe molto più grave, perché appena un corpo estraneo cade nella trachea, una tosse convulsa comincia e non finisce finché non n'è espulso.

Ma per mezzo di un congegno mirabile, la glottide si richiude nel momento in cui s'inghiottisce: essa è protetta dall'epiglottide che la copre e noi abbiamo un certo istinto che ci induce a sospendere il respiro durante la deglutizione, sicché si può dire che generalmente, nonostante questa strana conformazione, gli alimenti arrivano con facilità nello stomaco, ove finisce l'impero della volontà e comincia la digestione propriamente detta.

106. - UFFICIO DELLO STOMACO

La digestione è un'operazione del tutto meccanica, e l'apparato digerente può considerarsi come un mulino, fornito dei suoi frulloni, che ha lo scopo di estrarre dagli alimenti quel che può servire a ristorare il nostro corpo ed espellerne la feccia spogliata delle sue parti animalizzabili.

Fu già discorso a lungo e animatamente intorno al modo in cui la digestione avviene nello stomaco e per stabilire se essa si fa per cottura, maturazione, fermentazione, dissoluzione gastrica, chimica o vitale, ecc.

C'è un po' di tutto questo e vi era dissenso solo perché si voleva attribuire ad un solo agente quello ch'è invece il risultato di molte cause necessariamente riunite.

Infatti, gli alimenti, impregnati di tutti i succhi forniti ad essi dalla bocca e dall'esofago, arrivano nello stomaco ove sono imbevuti del succo gastrico di cui esso è sempre pieno; sono sottoposti per alcune ore a un calore di più di 30 gradi Réaumur *: sono stacciati e mescolati dal movimento organico dello stomaco che viene eccitato dalla loro presenza: agiscono gli uni sugli altri per opera di quella mescolanza; ed è impossibile che non avvenga la fermentazione, poiché tutto ciò ch'è alimentare è fermentabile.

In conseguenza di tutte queste operazioni, si elabora il chilo: lo strato alimentare che è immediatamente superiore è assorbito per il primo: esso attraversa il piloro e cade nell'intestino; un altro gli succede, e così di seguito finché non ci sia più nulla nello stomaco il quale si vuota, per così dire, di un boccone alla volta e nello stesso modo con cui si era riempito.

Il piloro è una specie d'imbuto carnoso che serve di comunicazione fra lo stomaco e gl'intestini: è fatto in modo che gli alimenti non possono, o possono con molta difficoltà, risalire. Questo importante viscere è soggetto a ostruzioni; e allora si muore di fame, dopo una sequela di lunghi e orribili dolori.

L'intestino che riceve gli alimenti quando essi escono

* [37,5 centigradi.]

dal piloro è il duodeno; e si chiama così perché è lungo dodici dita.

Il chilo, arrivato nel duodeno, vi riceve una nuova elaborazione, mescolandosi alla bile e al succo pancreatico: perde il colore grigiastro e l'odore acido che aveva prima, si colorisce di giallo e comincia a prendere l'odore stercorario, che diventa sempre più intenso via via che si avanza verso il retto. I diversi princìpi che sono contenuti in quella mescolanza agiscono reciprocamente gli uni sugli altri: il chilo si prepara e debbono formarsi dei gas analoghi.

Il movimento organico d'impulsione che aveva fatto uscire il chilo dallo stomaco, continuando, lo spinge verso l'intestino tenue: qui si libera il chilo, che è assorbito dagli organi destinati a quest'uso, ed è spinto verso il fegato per mescolarvisi al sangue che rinnova riparandone le perdite prodotte dall'assorbimento degli organi vitali e dall'esalazione del respiro.

È assai difficile spiegare come il chilo, che è un liquido bianco e quasi insipido e inodoro, possa estrarsi da una massa di cui il colore, l'odore e il sapore devono essere molto intensi.

Comunque sia la cosa, l'estrazione del chilo sembra essere il vero scopo della digestione e appena esso è mescolato alla circolazione, l'individuo se ne accorge per un aumento delle forze vitali e per un'intima consapevolezza che le sue perdite sono riparate.

La digestione dei liquidi è molto meno complicata di quella degli alimenti solidi e può esporsi in poche parole.

La parte alimentare, che è sospesa nel liquido, si stacca, si unisce al chilo, e ne subisce tutte le vicende.

La parte propriamente liquida viene assorbita dai succhiatori dello stomaco e lanciata nella circolazione: di là essa è portata dalle arterie emulgenti verso i reni i quali la filtrano e la elaborano e, per mezzo degli ureteri * la fanno giungere alla vescica allo stato di orina.

Arrivata in quest'ultimo recipiente, per quanto ritenutavi da uno sfintere, l'orina vi rimane assai poco: la sua azione eccitante fa nascere il bisogno; tosto uno

* Gli ureteri sono due canali della grossezza di un cannello di penna: essi partono da ciascuno dei reni e sboccano nel collo posteriore della vescica.

sforzo volontario la fa venire alla luce e zampillare dai canali d'irrigazione che tutti conosciamo ma che siamo tutti d'accordo di non nominare mai.

La digestione dura un tempo più o meno lungo secondo la disposizione particolare di ogni individuo. Ma si può fissarle un termine medio di sette ore, ossia un po' più di tre ore per lo stomaco, e il resto per il viaggio fino al retto.

Grazie a questa spiegazione, che ho tratto dai migliori autori e che ho convenientemente alleggerita dalle aridità anatomiche e dalle astrazioni della scienza, i miei lettori potranno ora stabilire abbastanza sicuramente in qual luogo sia l'ultimo pasto che hanno ingerito, ossia, durante le prime tre ore, nello stomaco; più tardi, nel percorso intestinale; e dopo sette od otto ore nel retto in attesa che giunga la sua volta per essere espulso .

107. - INFLUSSO DELLA DIGESTIONE

Fra tutte le operazioni corporali, la digestione è quella che più influisce sulle condizioni morali dell'individuo.

Quest'asserzione non deve meravigliare: non potrebbe essere diversamente.

I princìpi della psicologia più elementare c'insegnano che l'anima è impressionata solo attraverso gli organi che le sono sottoposti e che la mettono in relazione con gli oggetti esterni: da ciò consegue che quando tali organi sono mal conservati, male alimentati oppure irritati, questo stato d'imperfezione esercita un influsso necessario sulle sensazioni, che sono gl'intermediari e i motori delle operazioni intellettuali.

Così, il modo con cui abitualmente si fa la digestione e soprattutto quello con cui si compie, ci rende abitualmente tristi, allegri, taciturni, ciarlieri, tetri o malinconici, senza che ce ne accorgiamo e senza che possiamo metterci rimedio.

Sotto questo riguardo si potrebbe classificare l'umanità civile in tre categorie: i regolari, gli stitici e i rilassati.

È cosa provata che coloro i quali appartengono alla stessa categoria non soltanto hanno disposizioni naturali simili e propensioni comuni, ma hanno anche qual-

cosa di analogo e di simile nel modo in cui compiono le missioni affidate ad essi dal caso durante il corso della vita.

Per spiegarmi meglio con un esempio, lo prenderò nel vasto campo della letteratura. Credo che gli scrittori debbano al loro stomaco la preferenza verso il genere letterario che hanno scelto.

Così, i poeti comici debbono essere nella categoria dei regolari, i tragici in quella degli stitici, e gli elegiaci e i pastorali in quella dei rilassati: donde consegue che il poeta più lagrimoso è separato dal poeta più comico soltanto per qualche differenza nella cozione digestiva.

Applicando tale principio al coraggio, nel tempo in cui il principe Eugenio di Savoia faceva tanto male alla Francia, un personaggio della corte di Luigi XIV esclamò: « Ah, perché non gli posso mandare una diarrea di otto giorni? Vi assicuro che basterebbe per ridurlo l'uomo più buono a nulla di Europa! ».

« Presto! », diceva un generale inglese; « che i nostri soldati si battano finché hanno ancora la loro razione di carne nello stomaco! ».

La digestione, nei giovani, è spesso accompagnata da un leggero brivido e nei vecchi da un forte bisogno di dormire.

Nel primo caso, è la natura che ritira il calorico dalla superficie per adoprarlo nel suo laboratorio; nel secondo, la stessa forza, affievolita dall'età, non può più bastare contemporaneamente al lavoro della digestione e a tenere svegli i sensi .

Nei primi momenti della digestione è pericoloso il lavoro intellettuale e anche più pericoloso il piacere genesico. La corrente che va verso i cimiteri della capitale vi trascina ogni anno centinaia di uomini i quali, dopo aver pranzato bene, e talora anche troppo bene, non hanno saputo chiuder gli occhi e tapparsi le orecchie.

Quest'osservazione contiene un avviso per i giovani che non badano a nulla: un consiglio per gli uomini maturi, i quali dimenticano che il tempo non si ferma mai: e una legge penale per coloro che sono dalla più brutta parte della cinquantina.

Alcuni, durante tutto il tempo della digestione, sono di malumore: quello non è il momento per presentar

loro dei progetti o per chiedere qualche favore.
Uno di costoro era il maresciallo Augereau: durante la prima ora dopo mangiato, ammazzava tutti: amici e nemici.
Un giorno lo sentii dire che nell'esercito c'erano due individui che il generale in capo avrebbe sempre potuto far fucilare: l'ufficiale commissario in capo e il capo del suo stato maggiore. Erano presenti tutti e due: il generale Chérin rispose scherzando, con spirito; l'altro non rispose nulla, ma probabilmente pensava la stessa cosa.
A quei tempi io ero addetto al suo stato maggiore e alla sua tavola era sempre apparecchiato per me; ma vi andavo molto di rado, per timore di quelle burrasche periodiche: avevo paura che per una parola mi mandasse a digerire in prigione.
Più tardi l'ho incontrato varie volte a Parigi e poiché cortesemente si lamentava di non avermi visto più spesso, non gliene nascosi la causa: ne ridemmo insieme, ma egli quasi quasi confessò che non avevo avuto tutti i torti.
Eravamo allora ad Offenbourg e allo stato maggiore tutti si lamentavano perché non si mangiava mai né selvaggina né pesce.
Tale lamento era giusto: è una massima di diritto pubblico che i vincitori debbono fare una buona tavola a spese dei vinti. Così, il giorno stesso, io scrissi al Conservatore delle foreste una lettera molto cortese per indicargli il male e suggerirgli il rimedio.
Il Conservatore era un volpone, alto, magro e nero, che non ci poteva soffrire e che senza dubbio ci trattava male perché non avessimo a metter radici nel suo territorio. La sua risposta fu perciò quasi negativa e piena di evasioni. Le guardie erano fuggite per paura dei nostri soldati: i pescatori non obbedivano agli ordini: le acque erano in piena, ecc. ecc. A ragioni così buone io non ribattei, ma gli mandai dieci granatieri perché me li alloggiasse e li mantenesse a discrezione fino a nuov'ordine.
La cura fece effetto: due giorni dopo, all'alba, ci arrivò un carretto pieno d'ogni grazia di Dio: certo le guardie erano ritornate e i pescatori si erano sottomes-

si, perché ci fu portata, tra selvaggina e pesce, tanta roba da banchettare per una settimana: caprioli, beccacce, carpe, lucci: una benedizione!

Ricevuta tale offerta espiatoria, liberai dai suoi ospiti il disgraziato Conservatore. Egli venne a farci visita: io gli feci un bel discorsino e finché rimanemmo in quel paese non avemmo che da lodarci di lui.

MEDITAZIONE XVII

DEL RIPOSO

108. - INIZIO

L'uomo non è fatto per un'attività indefinita: la natura l'ha destinato a un'esistenza interrotta: è necessario che le sue percezioni dopo un certo tempo finiscano. Il periodo di attività può prolungarsi variando il genere e la natura delle sensazioni ch'egli prova; ma tale continuità di esistenza l'induce a desiderare il riposo. Il riposo porta al sonno e il sonno produce i sogni.

Siamo ormai agli ultimi confini dell'umanità, perché l'uomo che dorme non è ormai più l'uomo sociale: la legge lo protegge ancora, ma non gli dà più ordini.

Qui viene a proposito un fatto assai strano che mi fu raccontato da don Duhaget, già priore della certosa di Pierre-Châtel.

Don Duhaget apparteneva ad un'ottima famiglia di Guascogna e aveva militato con onore: era stato per vent'anni capitano di fanteria ed era cavaliere di San Luigi. Non ho mai conosciuto una persona più mitemente pia e più simpatica nella conversazione.

« Nel paese dov'ero priore prima di venir a Pierre-Châtel, avevamo un monaco di umore malinconico, di carattere cupo e che era noto come sonnambulo.

« Talora, nei suoi accessi, usciva dalla cella e vi rientrava solo: altre volte si smarriva e bisognava ricondurvelo. Erano stati consultati dei medici e tentati alcuni rimedi: poi, giacché le ricadute erano ormai più rare, avevamo smesso di occuparcene.

« Una sera che non ero andato a letto alla solita ora, me ne stavo alla scrivania esaminando alcune carte,

quando sentii aprire la porta del mio appartamento da cui non levavo mai la chiave e subito vidi entrare quel monaco in condizioni di assoluto sonnambulismo.

« Aveva gli occhi aperti, ma fissi, non aveva addosso che la tunica con cui certo s'era coricato, e teneva in mano un grande coltello.

« Andò dritto al mio letto di cui sapeva la posizione, tastò, come per assicurarsi se ero lì, poi col coltello diede tre colpi così forti, che dopo aver attraversato le coperte, la lama entrò profondamente nel materasso o, per esser più esatto, nella stuoia che ne faceva le veci.

« Quando m'era passato davanti, aveva il viso contratto e le sopracciglia aggrottate. Dopo ch'ebbe vibrato i colpi, si voltò e osservai che il viso gli s'era disteso e vi appariva un'aria di soddisfazione.

« La luce di due lumi ch'erano sulla scrivania non fece alcuna impressione sugli occhi di lui e se ne tornò com'era venuto, aprendo e richiudendo senza far rumore due usci che conducevano alla mia cella e poco dopo potei assicurarmi ch'egli si ritirava direttamente e tranquillamente nella sua.

« Potete immaginare come rimasi durante la terribile apparizione. Fremetti d'orrore nel vedere il pericolo a cui ero sfuggito e ringraziai la Provvidenza, ma ero così sconvolto, che non potei chiudere occhio in tutta la notte.

« La mattina dopo mandai a chiamare il sonnambulo e gli domandai con aria indifferente che cos'avesse sognato la notte.

« A questo domanda si turbò. "Padre", mi rispose, "ho fatto un sogno così strano, che in verità soffro a raccontarlo: forse è opera del demonio e...". "Ve lo ordino", insistei; "un sogno è sempre involontario: esso è una illusione. Parlate sinceramente". "Padre", diss'egli allora, "ero appena addormentato, quando ho sognato che voi avevate ucciso mia madre, che la sua ombra sanguinosa mi era apparsa a invocare vendetta e che a quella vista io ero invaso da un tal furore che correvo come un forsennato al vostro appartamento e avendovi trovato sul letto, vi pugnalavo. Poco dopo mi sono svegliato, grondante di sudore, detestando il mio attentato, e ho ringraziato Dio che un così atroce delitto non fos-

se stato commesso". "È stato commesso più che voi non crediate", gli dissi con aria seria e tranquilla.

« Allora gli raccontai quel ch'era accaduto e gli feci vedere la traccia dei colpi che aveva creduto di darmi.

« A quella vista mi si gettò ai piedi piangendo e gemendo della disgrazia involontaria che poteva accadermi e implorando qualsiasi punizione io avessi voluto infliggergli.

« "No, no!", esclamai, "non vi punirò in nessun modo per un fatto che è involontario; ma da ora vi dispenso dall'assistere alle funzioni notturne e vi avverto che la vostra cella sarà chiusa dal di fuori, dopo cena, e non si aprirà che per darvi modo di venire alla Messa di famiglia che si celebra all'alba" ».

Se in tale circostanza, a cui sfuggì miracolosamente, il priore fosse stato ucciso, il monaco non sarebbe stato punito perché avrebbe commesso un assassinio involontario.

109. - TEMPO DEL RIPOSO

Le leggi generali imposte al globo che noi abitiamo hanno certo influito sul modo di vivere della specie umana. L'avvicendarsi del giorno e della notte che succede su tutta la terra, con alcune varietà da luogo a luogo, ma pure in modo che giorno e notte in fondo si compensano, ha indicato naturalmente il tempo dell'attività e quello del riposo: e probabilmente useremmo la vita in modo molto diverso se ci fosse stata concessa una giornata senza fine.

Sia come si vuole, quando l'uomo ha goduto, per un certo tempo, la pienezza della sua vita, giunge un momento in cui sente di non poterne più: la sua impressionabilità diminuisce a poco a poco, le sensazioni si affievoliscono, gli organi rifiutano ciò che avevano più ardentemente desiderato, l'anima è stanca di sentimenti: è ora di riposare.

È facile osservare che noi abbiamo considerato l'uomo sociale, circondato da tutti i conforti del benessere e di una raffinata civiltà: perché questo bisogno di riposare arriva molto più presto per colui che subisce la stanchezza di un lavoro assiduo nel suo studio, nella sua

officina, in viaggio, in guerra, a caccia o in tutt'altro modo.

A questo riposo, come a tutti gli altri che conservano il corpo, la natura, l'ottima madre, ha unito un grande piacere.

L'uomo che si riposa prova un benessere generale e indefinibile: sente che le braccia cadono giù per il proprio peso, le fibre si distendono, il cervello si rinfresca, i sensi sono calmi, le sensazioni ottuse: egli non desidera nulla, non riflette più: un velo aereo gli si stende sugli occhi. Pochi istanti ancora e dormirà.

MEDITAZIONE XVIII

DEL SONNO

110. - INIZIO

Benché vi siano uomini che, si può dire, non dormono mai, si può affermare con certezza che il bisogno di dormire è imperioso quanto la fame e la sete.

Nell'esercito, le sentinelle avanzate spesso cadono addormentate per quanto si gettino del tabacco negli occhi; e Pichegru, ricercato dalla polizia di Bonaparte, pagò trentamila franchi una notte di sonno, durante la quale fu venduto e consegnato.

111. - DEFINIZIONE

Il sonno è quello stato di ottusità in cui l'uomo, separato dagli oggetti esterni dall'inattività obbligata dei sensi, vive ormai soltanto di una vita meccanica .

Il sonno, come la notte, è preceduto e seguito da due crepuscoli, il primo dei quali conduce all'inerzia assoluta e il secondo riporta alla vita attiva.

Cerchiamo di esaminare questi diversi fenomeni.

Nel momento in cui il sonno comincia, gli organi dei sensi cadono a poco a poco nell'inazione: dapprima il gusto, poi la vista e l'odorato: l'udito è ancora sveglio e il tatto sempre: perché esso sta lì ad avvertirci, mediante il dolore, dei pericoli che il corpo può correre.

Il sonno è sempre preceduto da una sensazione più o meno voluttuosa: il corpo gli si abbandona con piacere per la certezza di un pronto ristoro; e l'anima gli si dà con fiducia, nella speranza che i suoi mezzi di attività vi si ritempreranno.

Non hanno bene apprezzato tale sensazione, pur così

esatta, quegli scienziati di prim'ordine che hanno paragonato il sonno alla morte, a cui tutti gli esseri viventi resistono con ogni forza e che è caratterizzata da sintomi così particolari, che fanno orrore perfino agli animali.

Come tutti i piaceri, il sonno diventa, a volte, una passione; infatti si sono visti alcuni dormire i tre quarti della loro vita; e, come tutte le passioni, produce allora solo effetti funesti: la pigrizia, l'indolenza, l'indebolimento, la stupidità e la morte.

La scuola salernitana concedeva soltanto sette ore di sonno, senza distinzione d'età o di sesso. Questa teoria è troppo severa; bisogna accordar qualcosa di più ai bambini per bisogno, alle donne per cortesia; ma si può affermare per certo che passare a letto più di dieci ore è sempre un eccesso.

Nei primi momenti del sonno crepuscolare, la volontà dura ancora: potremmo svegliarci, l'occhio non ha ancora perduto tutta la sua potenza. *Non omnibus dormio* *, diceva Mecenate; e in quello stato più di un marito ha acquistato dolorose certezze. Alcune idee nascono ancora, ma sono incoerenti: si hanno luci incerte; par di veder fluttuare oggetti indeterminati. Questo stato dura poco: presto ogni cosa svanisce, ogni sensazione cessa e si cade nel sonno assoluto.

Che cosa fa l'anima durante questo tempo? Vive in se stessa: è come il pilota durante la bonaccia: è come uno specchio di notte, come un liuto non toccato da alcuno: aspetta nuovi eccitamenti.

Veramente alcuni psicologi sostengono che l'anima non cessi mai d'agire: il conte di Redern, fra essi, dà per prova di ciò il fatto che ognuno, se gli si rompe il primo sonno, prova una sensazione simile a quella di colui che è disturbato mentre attende a una faccenda importante.

Quest'osservazione non è priva di fondamento e merita d'essere studiata attentamente.

A ogni modo, lo stato di annientamento assoluto è di breve durata (non supera quasi mai le cinque o sei ore): a poco a poco le perdite si riparano: una oscura sensazione di vitalità ricomincia a nascere e colui che dorme passa nel regno dei sogni.

* [Non per tutti dormo.]

MEDITAZIONE XIX

DEI SOGNI

112. - I SOGNI

I sogni sono impressioni unilaterali che giungono all'anima senza l'aiuto degli oggetti esterni.

Questi fenomeni, così comuni e così straordinari ad un tempo, sono ancora poco conosciuti.

Colpa degli scienziati, i quali non ci hanno ancora lasciato un sufficiente complesso di osservazioni. Tale indispensabile aiuto verrà col tempo; e allora la duplice natura dell'uomo sarà conosciuta più a fondo .

Allo stato attuale della scienza si può ritenere sicuro che c'è un fluido sottile e potente che trasmette al cervello le impressioni ricevute dai sensi e che le idee nascono appunto dall'eccitamento che quelle impressioni producono.

Il sonno assoluto deriva dalla dispersione e dall'inerzia di tale fluido.

Dobbiamo credere che il lavoro della digestione e dell'assimilazione, il quale continua durante il sonno, ripari la perdita del fluido in modo che l'individuo, pur avendo in sé tutto quel che occorre per agire, non è ancora eccitato dagli oggetti esteriori.

Allora il fluido nervoso, mobile per sua natura, va al cervello per mezzo dei condotti nervosi, s'insinua negli stessi luoghi e sulle stesse tracce, poiché arriva per la medesima via: esso deve dunque produrre gli stessi effetti, ma con minore intensità.

La ragione di questa differenza mi sembra facile a scoprire. Quando l'uomo sveglio è impressionato da un oggetto esteriore, la sensazione è precisa, subitanea e ne-

cessaria: tutto intero l'organo è in moto. Quando invece la stessa impressione gli è trasmessa durante il sonno, è in moto soltanto la parte posteriore dei nervi: la sensazione dev'essere necessariamente meno viva e meno determinata; per parlar più chiaro, diciamo che nell'uomo sveglio vi è percussione di tutto l'organo, mentre nell'uomo addormentato vibra soltanto la parte che è vicina al cervello.

Tuttavia è noto che nei sogni voluttuosi la natura raggiunge il suo scopo quasi come se l'uomo fosse sveglio, ma questa differenza deriva dalla differenza degli organi, perché al genesico basta un eccitamento qualunque e ciascun sesso porta con sé tutto il materiale necessario per la consumazione dell'atto a cui la natura l'ha destinato.

113. - UNA RICERCA DA FARE

Quando il fluido nervoso è così portato al cervello, vi affluisce sempre per i condotti destinati alla funzione di qualcuno dei nostri sensi: perciò vi suscita alcune sensazioni o alcune serie d'idee a preferenza di altre. Così ci pare di vedere quando è scosso il nervo ottico, ci par di udire quando sono scossi i nervi auditivi, ecc.; e notiamo questo fatto strano, che è per lo meno molto raro che le sensazioni provate in sogno si riferiscano al gusto o all'odorato: quando sogniamo un giardino o un prato, vediamo dei fiori senza sentirne il profumo; se ci par d'assistere a un pranzo, vediamo i cibi, senza sentirne il sapore.

Sarebbe un lavoro degno dei maggiori scienziati studiare perché due dei nostri sensi non impressionano l'anima durante il sogno, mentre gli altri quattro serbano quasi tutta la propria facoltà. Non so che alcuno psicologo abbia mai fatto questo studio.

Notiamo pure che le affezioni che proviamo dormendo, quanto più sono interne tanto più sono forti. Così, le immagini più sensuali non sono nulla in confronto alle angosce che si soffrono quando si sogna di aver perduto un figlio diletto o che siamo trasportati alla forca. In casi simili possiamo svegliarci inzuppati di sudore o col viso bagnato di lagrime.

114. - NATURA DEI SOGNI

Per quanto bizzarre siano le immagini che talora ci agitano durante il sonno, osservando bene, si vedrà che sono sempre ricordi o combinazioni di ricordi. Vorrei quasi dire che i sogni sono semplicemente la memoria dei sensi.

La loro stranezza consiste dunque in ciò solo, che l'associazione delle idee è insolita, perché non soggiace alle leggi della cronologia, delle convenienze e del tempo; di modo che, in ultima analisi, nessuno ha mai sognato cosa che gli fosse dapprima sconosciuta del tutto.

Non ci meraviglieremo della stranezza dei sogni se consideriamo che nell'uomo civile quattro forze si sorvegliano e si correggono reciprocamente, ossia la vista, l'udito, il tatto e la memoria; mentre in colui che dorme ogni senso è abbandonato ai suoi mezzi soltanto.

Vorrei quasi paragonare questi due stati di cervello a un pianoforte davanti a cui fosse seduto un suonatore che posando distrattamente le dita sui tasti ne cavasse con le sue reminiscenze qualche melodia, mentre potrebbe formare un'armonia completa se usasse di tutti i suoi mezzi. Il paragone potrebbe completarsi aggiungendo che la riflessione è per le immagini ciò che l'armonia è per i suoni e che certe immagini contengono altre immagini, appunto come un suono principale ne contiene altri secondari, ecc. ecc.

115. - SISTEMA DEL DOTTOR GALL

Lasciandomi trascinare adagio adagio da un argomento interessante, eccomi arrivato ai confini del sistema del dottor Gall, il quale insegna e sostiene le multiformità degli organi cerebrali.

Più oltre non debbo andare e non debbo oltrepassare i limiti che mi sono prefissi; ma per amore della scienza a cui è chiaro che io non sono estraneo, non posso far a meno di registrar qui due osservazioni che ho fatte con diligenza e sulle quali si può contare, tanto più che molti fra i miei lettori potranno attestarne la verità.

116. - PRIMA OSSERVAZIONE

Verso il 1790, in un villaggio chiamato Gevrin, nel circondario di Belley, c'era un negoziante astutissimo: si chiamava Landot e aveva accumulato parecchi soldi.

Costui a un tratto fu colpito da paralisi in modo tale che lo credettero morto. I medici gli prestarono soccorso, ed egli se la cavò, ma non senza guai, perché perdette quasi interamente le facoltà intellettuali e soprattutto la memoria. Ma poiché, alla peggio, poteva strascicare qualche passo e gli era tornato l'appetito, continuava ad amministrare il suo patrimonio.

Quando lo videro in quello stato, coloro che avevano fatto affari con lui pensarono fosse venuto il tempo per loro di prendersi una rivincita; e con la scusa di andare a fargli compagnia, da ogni parte qualcuno andava a proporgli contratti, compre, vendite, scambi e altri affari di questo genere che avevano formato lo scopo della sua vita. Ma gli assalitori rimasero presto delusi e capirono che dovevano tornarsene indietro sconfitti.

Il vecchio furbone non aveva perduto nulla della propria abilità commerciale, e lo stesso uomo che a volte non riconosceva più i suoi servitori e dimenticava persino il proprio nome, era sempre al corrente dei prezzi di tutte le derrate come del valore di ogni iugero di prato, di vigna o di bosco a tre leghe d'intorno.

Per queste faccende la mente gli era rimasta intatta; e poiché la gente non diffidava più tanto di lui, la maggior parte di quelli che stuzzicavano il negoziante invalido furon presi nelle trappole ch'essi gli avevano tese.

117. - SECONDA OSSERVAZIONE

C'era a Belley un tal Chirol, il quale aveva militato a lungo nelle guardie del corpo, tanto sotto Luigi XV quanto sotto Luigi XVI.

La sua intelligenza era proprio adatta al servizio che aveva dovuto fare per tutta la vita; ma egli aveva un'abilità specialissima per i giuochi, tanto che non solamente riusciva bene in tutti i giuochi antichi, come l'ombra, il picchetto, il *whist*, ma quando la moda introdu-

ceva un giuoco nuovo, lui dopo la terza partita ne aveva già imparato tutte le astuzie.

Questo signor Chirol fu colpito da una paralisi così grave, che cadde in uno stato d'insensibilità quasi completa. Due cose gli rimasero intatte: la facoltà di digerire e quella di giocare.

Tutti i giorni andava nella casa ove da più di vent'anni era solito andare a far la partita e si sedeva in un angolo e rimaneva lì immobile e sonnacchioso senza occuparsi affatto di ciò che avveniva intorno a lui.

Quando arrivava il momento di far la partita, gli proponevano di giocare: egli accettava sempre e si trascinava fino alla tavola: e lì ognuno poteva persuadersi che la malattia, la quale gli aveva paralizzato la maggior parte delle facoltà, non gli aveva però fatto perder nulla della sua abilità di giocatore.

Poco tempo prima di morire, il signor Chirol diede una prova precisa di come fosse rimasto giocatore perfetto.

Arrivò a Belley un banchiere di Parigi che si chiamava, mi sembra, Delins. Era munito di lettere di raccomandazione, veniva di fuori, era parigino: ce n'era abbastanza perché la gente facesse di tutto per usargli cortesia.

Il signor Delins era buongustaio e giocatore. Per la sua prima qualità lo tennero abbastanza occupato offrendogli ogni giorno pranzi che duravano cinque o sei ore. Per la seconda era più difficile farlo divertire: egli aveva una gran passione per il picchetto e parlava di giocare a sei franchi il gettone, cosa che superava di molto il massimo delle nostre puntate.

Per superare quest'ostacolo, fu costituita una società a cui chi s'interessò lo fece più o meno secondo le proprie opinioni: alcuni dicevano che i Parigini la sanno più lunga dei provinciali, altri invece sostenevano che gli abitanti di una grande città hanno sempre, in fondo, qualche po' di dabbenaggine. Comunque la società fu formata; e a chi fu affidato il compito di difendere gli interessi di tutti? Al signor Chirol.

Quando il banchiere parigino vide arrivare quell'omone livido, pallido, che camminava di traverso e lo vide sedersi di fronte a lui, credette a uno scherzo; ma quando notò come lo spettro prendeva le carte e le mesco-

lava da maestro, cominciò a pensare che l'avversario un tempo forse era stato degno di lui.

Poco dopo dovette convincersi che tale facoltà durava ancora, perché non soltanto in quella partita, ma anche in molte altre successive il signor Delins fu battuto, vinto, spennato, al punto che quando si alzò per andarsene dovette pagare più di seicento franchi, che furono esattamente divisi fra tutti gli associati.

Prima di partire, il signor Delins venne a ringraziarci della buona accoglienza che gli avevamo fatta; ma protestò per l'avversario paralizzato che gli avevamo messo contro e ci dichiarò che non avrebbe mai saputo darsi pace di averne prese tante da un morto.

118. - RISULTATO

La conseguenza di queste due osservazioni è facile a dedurre: mi sembra evidente che il colpo il quale nei due casi aveva sconvolto il cervello, aveva rispettato la parte di tale organo che così a lungo era stata usata nelle combinazioni del commercio e del giuoco; e certamente quella parte d'organo aveva resistito unicamente perché un esercizio continuo le aveva conferito maggior forza o anche perché le stesse impressioni, così a lungo ripetute, vi avevano lasciato tracce più profonde.

119. - INFLUSSO DELL'ETÀ

L'età influisce molto sulla natura dei sogni.

Durante l'infanzia si sognano giuochi, giardini, fiori, verzura e altre cose ridenti; più tardi piaceri, amori, battaglie, matrimoni; più tardi officine, viaggi, favori del principe o dei suoi rappresentanti: più tardi finalmente, affari, imbarazzi, tesori, piaceri di un tempo e amici morti da molti anni.

120. - FENOMENI DEI SOGNI

Certi fenomeni poco comuni accompagnano talvolta il sonno e i sogni: il loro esame può servire ai progressi dell'antroponomia; perciò registro tre osservazioni fra le molte che, durante una vita abbastanza lunga, ho avuto occasione di fare su me stesso nel silenzio notturno.

121. - PRIMA OSSERVAZIONE

Una notte sognai che avevo scoperto il segreto per liberarmi dalla legge di gravità, sicché essendo il mio corpo divenuto indifferente alla salita e alla discesa, io potevo far l'una e l'altra cosa con la stessa facilità e a mio piacere.

Tale condizione mi pareva deliziosa; e forse molti hanno sognato qualcosa di simile; ma mi ricordo un fatto più strano: ossia che mi spiegavo chiaramente (almeno mi sembra) i mezzi i quali mi avevano condotto a tale risultato: e quei mezzi mi parevano così semplici, che mi stupivo come non fossero stati inventati prima.

Svegliandomi, la spiegazione mi sfuggì del tutto, ma me n'è rimasta la conclusione: e da allora in poi sono assolutamente persuaso che un giorno o l'altro un genio più veggente farà quella scoperta. Checché avvenga, io ne ho parlato prima di altri.

122. - SECONDA OSSERVAZIONE

Pochi mesi fa io provai, dormendo, una sensazione di piacere specialissima. Essa consisteva in una specie di fremito delizioso di tutte le mie molecole. Era una specie di piacevole formicolio che, partendo dall'epidermide, dai piedi alla testa, mi carezzava fino al midollo delle ossa. Mi pareva di vedere una fiamma violacea che scherzava attorno alla mia fronte.

*Lambere flamma comas, et circum tempora pasci**.

Credo che quello stato, che io sentii proprio fisicamente, durasse almeno trenta secondi; e mi svegliai pieno di uno stupore misto con un po' di paura.

Da quella sensazione, ch'è ancora ben presente alla mia memoria, e da alcune osservazioni che sono state fatte sugli estatici e sui nervosi, ho tratto la conseguenza che i limiti del piacere non sono ancora né conosciu-

* [Una fiamma lambire i capelli, e ravvivarsi attorno alle tempie: - Virgilio, *Eneide*, II, 684.]

ti né fissati e che non si sa fino a qual punto di beatitudine il nostro corpo possa arrivare. Spero che fra qualche secolo la fisiologia s'impadronirà di queste sensazioni straordinarie, le procurerà a volontà come si provoca il sonno con l'oppio, e che i nostri pronipoti avranno così dei compensi agli atroci dolori ai quali siamo qualche volta sottoposti.

Ciò che ho detto ha qualche fondamento nell'analogia: noto infatti che il potere dell'armonia la quale procura gioie così intense, così pure e così avidamente cercate, era del tutto sconosciuto ai Romani: è una scoperta che risale a non più di cinque secoli fa.

123. - TERZA OSSERVAZIONE

Nell'anno VIII (1800), una notte m'ero coricato senz'alcun antecedente degno di nota e mi svegliai verso l'una, tempo solito del mio primo sonno: ero in uno stato di eccitamento cerebrale assolutamente straordinario: avevo vivaci i concetti, profondi i pensieri: mi pareva di sentirmi dilatata la sfera dell'intelligenza. Ero seduto sul letto e i miei occhi avevano la sensazione di una luce pallida, vaporosa, indefinita, che non bastava a far distinguere gli oggetti.

Tenendo conto della folla d'immagini che si succedevano rapidamente, avrei potuto credere che tale situazione fosse durata molte ore; ma guardando l'orologio fui certo ch'era durata poco più di mezz'ora. Ne uscii per un incidente esterno e indipendente dalla mia volontà: così fui richiamato alle cose della terra.

Subito la sensazione luminosa scomparve; mi sentii come decaduto: la mia intelligenza si restrinse; ritornai, insomma, com'ero prima. Ma poiché ero bene sveglio, la memoria, pur con colori sbiaditi, ricorda una parte delle idee che mi attraversarono la mente.

Le prime si riferivano al tempo: mi pareva che il passato, il presente e l'avvenire fossero della stessa natura e non formassero che un punto, sicché prevedere l'avvenire fosse tanto facile quanto ricordarsi del passato.

Ecco tutto quel che m'è rimasto di quella prima intuizione, che fu in parte cancellata dalle altre che la seguirono.

Poi la mia attenzione si fissò sui sensi: li classificai in ordine di perfezione e siccome ero sicuro che ne dovessimo aver tanti interni quanti esterni, mi occupai nel cercarli.

Ne avevo già trovati tre e quasi quattro, allorché ricaddi sulla terra. Eccoli:

1) *la compassione*, sensazione precordiale che si prova quando vediamo soffrire i nostri simili;

2) *la predilezione*, sentimento di preferenza non solo per un oggetto, ma per tutto ciò che si riferisce a quest'oggetto o ne richiama il ricordo;

3) *la simpatia*, anch'essa sentimento di preferenza che trascina due oggetti l'uno verso l'altro.

A prima vista si potrebbe credere che questi due sentimenti fossero una sola e identica cosa; ma ciò che impedisce di confonderli è che la *predilezione* non è sempre reciproca, mentre la *simpatia* non può esser che tale.

Finalmente, occupandomi della *compassione*, fui condotto a un'induzione che credo giustissima e che in un altro momento non avrei saputo scorgere, ossia che proprio dalla compassione deriva il bel teorema che è la base prima di tutte le legislazioni: « Non fare agli altri quello che non vorresti fosse fatto a te ».

Do as you will done by.

Alteri ne facias quod tibi fieri non vis.

Questa è insomma l'idea che mi è rimasta dello stato in cui ero e di ciò che provai in quell'occasione: se fosse possibile, darei volentieri tutto il tempo che mi rimane da vivere per un mese di vita simile.

I letterati mi capiranno assai più facilmente degli altri, perché pochi ve ne sono a cui non sia capitato, in un grado certo assai inferiore, qualcosa di analogo.

Siamo a letto, nel calduccio, sdraiati, e con la testa ben coperta: si pensa al lavoro che abbiamo sul telaio: la fantasia si riscalda, le idee abbondano e le espressioni le seguono: e poiché dobbiamo alzarci per scrivere,

ci vestiamo, ci leviamo il berretto da notte e ci sediamo alla scrivania.

Ma ecco che tutt'a un tratto non ci sentiamo più gli stessi: la fantasia si è raffreddata, il filo delle idee si è rotto, le espressioni ci mancano: siamo costretti a cercare faticosamente ciò che avevamo trovato con tanta facilità e molto spesso ci è necessario rimandare il lavoro a un giorno più fortunato.

Tutto ciò si spiega facilmente con l'effetto che deve produrre sul cervello il cambiamento di posizione e di temperatura: anche qui vediamo l'influsso del fisico sul morale .

Approfondendo tale osservazione io sono stato condotto forse troppo lontano, ma infine son giunto a pensare che l'esaltazione degli Orientali fosse dovuta in parte al fatto che, essendo maomettani, hanno sempre la testa *molto coperta* e *al caldo*; e *ho pensato* pure che, appunto per ottenere l'effetto contrario, i legislatori dei monaci hanno loro imposto l'obbligo di avere la testa scoperta e rasata.

MEDITAZIONE XX

DELL'INFLUSSO DELLA DIETA SUL RIPOSO, IL SONNO E I SOGNI

124. - LA DIETA

Che l'uomo si riposi, che si addormenti o che sogni, egli rimane pur sempre sotto la forza delle leggi della nutrizione e non esce dall'impero della gastronomia.

La teoria e l'esperienza sono d'accordo nel provare che la qualità e la quantità degli alimenti influiscono fortemente sul lavoro, il riposo, il sonno e i sogni.

125. - EFFETTI DELLA DIETA SUL LAVORO

L'uomo mal nutrito non può resistere a lungo alla stanchezza prodotta da un lavoro prolungato: il corpo gli si copre di sudore, le forze presto lo abbandonano e per lui il riposo non è altro che l'impossibilità di agire .

Se si tratta di un lavoro intellettuale, le idee nascono senza né forza né determinatezza: la riflessione non sa riunirle e il giudizio non riesce ad analizzarle: il cervello si esaurisce in questi vani sforzi e cadiamo addormentati sul campo di battaglia.

Ho sempre pensato che i pranzi d'Auteil, come quelli delle case di Rambouillet e di Soissons, fossero molto utili agli scrittori del tempo di Luigi XIV, e il maligno Geoffroy (se il fatto è vero) non avrebbe avuto torto quando burlava i poeti della fine del secolo decimottavo a proposito dell'acqua zuccherata, dicendo che era la bevanda da essi preferita.

Secondo tali princìpi ho esaminato le opere di alcuni scrittori noti per essere stati poveri e malaticci e in essi ho trovato del vigore solo quando dovettero essere stimolati dal sentimento abituale dei loro mali o dall'invidia spesso mal dissimulata.

Colui invece che mangia bene e restaura le proprie forze con prudenza e discernimento, può resistere a una tal quantità di lavoro, che nessun altro essere animato sarebbe capace di sopportare.

Prima della sua partenza per Boulogne, l'imperatore Napoleone lavorò più di trenta ore, tanto col consiglio di Stato quanto coi vari suoi rappresentanti, senz'altro nutrimento che due brevissimi pasti e qualche tazza di caffè.

Brown narra di un impiegato dell'Ammiragliato inglese il quale, avendo smarrito per disgrazia alcune pratiche che egli solo poteva sbrigare, occupò cinquantadue ore consecutive nel rifarle. Senza un regime adatto non avrebbe mai potuto affrontare una così grave dispersione di forze: egli si tenne sù in questo modo: prima dell'acqua, poi alimenti leggeri, poi vino, brodo ristretto e alla fine oppio.

Un giorno incontrai un corriere che avevo conosciuto nell'esercito e che veniva dalla Spagna ov'era stato mandato d'urgenza. Egli aveva fatto il viaggio in dodici giorni fermandosi a Madrid soltanto quattr'ore: qualche bicchiere di vino e qualche tazza di brodo era tutto quel che aveva preso durante tutta la lunga serie di scosse e d'insonnie: e aggiungeva che cibi più solidi l'avrebbero certamente messo nell'impossibilità di continuare la strada.

126. - EFFETTI DELLA DIETA SUI SOGNI

La dieta ha un effetto altrettanto importante sui sogni.

Chi ha bisogno di mangiare non può dormire: i crampi dello stomaco gli procurano una veglia dolorosa, e se la debolezza e l'esaurimento lo costringono ad assopirsi, il suo sonno è leggero, inquieto e interrotto.

Colui che, tutto al contrario, ha oltrepassato nel pasto i limiti della discrezione, piomba immediatamente nel sonno completo: se ha sognato, non gliene rimane alcun ricordo, perché il fluido nervoso s'è diffuso in tut-

te le direzioni dei canali sensitivi. Per la stessa ragione, il suo risveglio è brusco: egli torna con fatica alla vita sociale: e quando il sonno si è dissipato del tutto, egli si risente ancora per un pezzo delle fatiche della digestione.

Si può affermare come massima generale che il caffè toglie il sonno. L'abitudine attenua e fa anche sparir del tutto quest'effetto, ma esso si verifica sempre fra gli Europei quando cominciano a farne uso. Alcuni cibi invece conciliano dolcemente il sonno: essi sono i latticini, tutta la famiglia delle lattughe, il pollame, la portulaca, il fior d'arancio e soprattutto le mele ranette se si mangiano prima di coricarsi .

127. - CONTINUAZIONE

L'esperienza, fondandosi su milioni di osservazioni, ha insegnato che la dieta determina i sogni.

In generale, tutti i cibi leggermente eccitanti fanno sognare: così le carni nere, i piccioni, le anatre, la selvaggina e soprattutto la lepre .

Tale proprietà si estende anche agli asparagi, ai sedani, ai tartufi, ai dolci profumati e particolarmente a quelli vanigliati.

Sarebbe un grave errore credere che occorra bandire dalla nostra tavola le sostanze così soporifere perché i sogni che ne derivano sono generalmente piacevoli, leggeri e prolungano la nostra esistenza anche nel tempo in cui essa sembra interrotta.

Vi sono persone per le quali il sogno è una vita a parte, una specie di romanzo prolungato: i loro sogni sono continuati e la seconda notte si compie quello ch'era cominciato la notte prima: costoro vedono dormendo certe facce che riconoscono per averle già viste, pur non avendole mai incontrate nella vita reale.

128. - RISULTATO

L'uomo che ha riflettuto sulla propria esistenza fisica e che la conduce secondo i princìpi che noi svolgiamo, prepara con accortezza il suo riposo, il sonno ed i sogni.

Egli divide il lavoro in modo da non eccedere mai, lo rende più leggero variandolo con discernimento e rinfresca la propria attività con brevi intervalli di riposo che lo sollevano senza interrompere la continuità che qualche volta è un dovere.

Se durante il giorno un riposo più lungo gli è necessario, egli non vi si abbandona mai altro che stando seduto, non coricato, evita il sonno a meno che non vi sia assolutamente costretto e soprattutto si guarda bene dal prenderne l'abitudine.

Quando con la notte giunge l'ora del riposo, egli si ritira in una stanza aereata, non si circonda di cortine che lo costringerebbero a respirare cento volte la medesima aria e sta ben attento a non chiudere le imposte delle finestre, così, quando l'occhio gli si dischiude, vien rallegrato da un raggio di sole.

Egli si distende in un letto leggermente rialzato dalla parte della testa: il guanciale è di crino, il berretto da notte è di tela: il suo busto non è oppresso da coperte troppo pesanti, ma i piedi son tenuti ben caldi.

Egli ha mangiato con misura, pur non negando a se stesso una tavola buona e magari ottima: ha bevuto i vini migliori e, con precauzione, anche i più famosi.

Al *dessert* ha parlato più di galanteria che di politica e ha fatto più madrigali che epigrammi: ha sorseggiato una tazza di caffè se gli fa bene, ed ha accettato, poco dopo, un bicchierino di eccellente liquore solo per profumarsi la bocca. In tutto e per tutto si è dimostrato amabile commensale, buongustaio elegante e non ha mai oltrepassato i limiti impostigli dal bisogno di cibo.

In tale stato va a letto contento di sé e degli altri: gli occhi gli si chiudono: attraversa il crepuscolo e cade, per alcune ore, nel sonno completo.

Presto la natura ha raccolto il tributo a cui ha diritto: l'assimilazione ha risarcito la perdita. Allora piacevoli sogni procurano al dormiente una misteriosa esistenza: egli vede le persone che ama, ritrova le proprie occupazioni favorite ed è trasportato nei luoghi che gli sono piaciuti.

Alla fine sente il sonno dissiparsi gradatamente e torna alla vita sociale senza rimpiangere il tempo perduto, perché, anche nel sonno, ha goduto di un'attività senza stanchezza e di un piacere senza intorbidamenti.

MEDITAZIONE XXI

DELL'OBESITÀ

129. - L'OBESITÀ

Se fossi stato un medico con tanto di diploma, avrei dapprima fatto una bella monografia sull'obesità; poi avrei stabilito il mio regno in questo angolo del campo scientifico: e ne avrei conseguito il doppio vantaggio di aver per malati persone che stanno benissimo e di essere assediato ogni giorno dal sesso gentile, perché l'avere una giusta proporzione di grassezza, né troppa né poca, è per le donne la maggior preoccupazione della vita.

Quel che non ho fatto io, un altro dottore lo farà: e se egli sarà insieme dotto, discreto, e bel giovane, gli predìco un successone.

Exoriare aliquis nostris ex ossibus « haeres » *.

Intanto io apro la strada, perché un articolo sull'obesità è necessario in un'opera dedicata all'uomo in quanto egli mangia.

Per *obesità* intendo quello stato di congestione del grasso per cui, senza che l'individuo sia malato, le membra aumentano via via di volume e perdono la forma e l'armonia primitiva.

C'è un tipo di obesità che si limita al ventre: io non l'ho mai osservata nelle donne, perché esse di solito sono più molli di fibra e quando l'obesità le prende non risparmia alcuna parte del corpo.

Questa varietà io la chiamo *gastroforia* e *gastrofori*

* [Nasca dalle nostre ceneri un « erede ». - Virgilio, *Eneide,* IV, 625; dove, però, anziché « erede » c'è « vendicatore ».]

coloro che ne sono affetti. Io sono di questi, ma benché porti a spasso una discreta pancetta, ho ancora la gamba svelta e i muscoli flessibili di un cavallo arabo.

Con tutto ciò considero il mio ventre come un nemico terribile: l'ho vinto e limitato al maestoso, ma per vincerlo bisogna combatterlo e quel che ho guadagnato in questo campo m'è costato trent'anni di lotta.

Comincio con un estratto di oltre cinquecento dialoghi che ho avuto in altri tempi coi miei vicini di tavola, minacciati o afflitti dall'obesità.

L'OBESO Ah, che pane delizioso! Dove lo comprate?

IO Da Limet, in via Richelieu: è il fornaio delle Loro Altezze Reali il duca d'Orléans e il principe di Condé: l'ho scelto perché è mio vicino e ho continuato a servirmi da lui, perché è, secondo me, il primo panettiere del mondo.

L'OBESO Ne prendo nota: io mangio molto pane e con filoncini come questi farei a meno del companatico.

UN ALTRO OBESO Ma che cosa fate? prendete il solo brodo della minestra e non mangiate codesto bel riso della Carolina.

IO È un regime speciale che mi sono imposto.

L'OBESO Brutto regime! Il riso è il mio cibo preferito insieme con le fecole, la pasta e le altre minestre: non c'è nulla di più nutriente, più economico e più facile a digerire.

UN OBESO RINFORZATO Per piacere, signore, passatemi le patate che avete davanti. Di questo passo ho paura che a me non arrivino.

IO Eccole.

L'OBESO Ma voi non vi siete servito? Per noi due ce n'è abbastanza; e dopo di noi il diluvio!

IO Non ne prendo: le patate per me sono soltanto un rimedio contro la carestia; e non conosco nulla di più scipito.

L'OBESO Eresia gastronomica! Non c'è nulla di più buono delle patate: io ne mangio cucinate in tutti i modi; e se nella seconda portata ce ne saranno sia alla lionese, sia in forma di pasticcio, reclamerò i miei diritti.

UNA SIGNORA OBESA Vi sarei molto grata se chiedeste per me un po' di quei fagioli di Soissons che vedo in fondo alla tavola.
IO (*dopo avere eseguito l'ordine canterello su un'aria sconosciuta*):

Soissonesi fortunati
che i fagioli hanno piantati...

L'OBESA C'è poco da scherzare: i fagioli sono una fortuna di quel paese. Parigi ne fa venire pagando somme cospicue. E vi prego di dir bene anche delle favette di palude, di quelle che chiamano *fave inglesi*: quando sono ancora verdi sono un cibo degno degli Dei.
IO Anatema ai fagioli! Anatema alle fave di palude!
L'OBESA (*con aria risoluta*) Me ne rido del vostro anatema: parrebbe che voi solo costituiste un intero concilio.
IO (*a un'altra*) Mi rallegro della vostra buona salute; mi pare, signora, che siate un po' ingrassata dall'ultima volta che ebbi l'onore di vedervi.
L'OBESA Merito probabilmente del mio nuovo regime.
IO Cioè?
L'OBESA Da qualche tempo faccio colazione con una buona minestra grassa, una scodella che basterebbe per due, e che minestra! Si potrebbe tenerci dentro il cucchiaio diritto.
IO (*a un'altra*) Signora, se i vostri occhi non m'ingannano, voi accettereste un po' di questa torta di frutta? La taglio a gloria vostra.
L'OBESA No, signore, i miei occhi vi ingannano davvero: su questa tavola vedo due cose che mi piacciono molto e sono tutt'e due di genere maschile: quel pasticcio di riso con la crosta così ben dorata e quel gigantesco dolce di savoiardi; giacché sapete che io ho la passione dei dolci inzuccherati.
IO (*a un'altra*) Mentre laggiù chiacchierano di politica, volete, signora, ch'io dica una parolina per voi a questa torta di mandorle?
L'OBESA Grazie mille: non c'è nulla che mi piaccia più dei dolci. Noi abbiamo un inquilino pasticciere e tra mia figlia e me credo che mangiamo da lui tutto quanto ci dà per l'affitto e forse anche di più.

IO (*dopo avere osservata la figliola*) Codesto regime è proprio adatto: la vostra figliola ha un aspetto bellissimo, pieno di salute.
L'OBESA Eppure, ci credereste? Le sue compagne dicono a volte che è troppo grassa!
IO Sarà invidia...
L'OBESA Forse. A ogni modo, io la marito e il primo bambino accomoderà tutto.

Discorsi come questi servirono a illustrare per me una teoria di cui avevo tratto gli elementi fuori della specie umana: ossia che la corpulenza grassa ha sempre per causa prima una dieta troppo ricca di fecole e di farinacei e che lo stesso regime produce sempre lo stesso effetto.

Infatti, gli animali carnivori non ingrassano mai (vedi i lupi, gli sciacalli, gli uccelli di rapina, i corvi, ecc.).

Gli erbivori ingrassano poco, per natura, almeno finché l'età non li costringe al riposo; ingrassano invece rapidamente a qualunque età se li nutriamo di patate, di legumi e di farinacei d'ogni genere.

L'obesità non si riscontra mai né fra i selvaggi, né in quelle classi sociali dove si lavora per mangiare e non si mangia che per vivere.

130. - CAUSE DELL'OBESITÀ

Dalle osservazioni precedenti delle quali ognuno può verificare l'esattezza, è facile vedere quali sono le cause principali dell'obesità.

La prima è la disposizione naturale dell'individuo. Quasi tutti gli uomini nascono con alcune predisposizioni delle quali la loro fisionomia reca l'impronta. Su cento persone che muoiono tisiche, novanta hanno i capelli scuri, il viso lungo e il naso aguzzo.

Dunque è vero che ci sono persone predestinate in qualche modo all'obesità e delle quali, a parità di condizioni, le facoltà digerenti elaborano una maggior quantità di grasso.

Questa verità fisica, di cui io sono profondamente persuaso, influisce in modo pericoloso sul mio modo di vedere in certe occasioni. Quando incontriamo in società una signorinetta molto vivace, molto rosea, dal naso birichino, con forme tondeggianti, mani tondoline e piedi corti e grassottelli, tutti rimangono incantati e la giudicano graziosissima; io invece, fatto accorto dall'esperienza, la guardo con occhi che si spingono dieci anni più innanzi, vedo i guasti che l'obesità farà su quei vezzi così freschi e gemo sui malanni che non esistono ancora. Questa compassione anticipata è un sentimento penoso e fornisce una prova fra mille altre che l'uomo sarebbe più infelice se potesse prevedere l'avvenire.

La seconda fra le cause principali dell'obesità è da ricercarsi nelle farine e nelle fecole di cui l'uomo fa la base del vitto giornaliero. Già l'abbiamo detto, tutti gli animali che vivono di farinacei ingrassano, per amore o per forza: l'uomo segue la legge comune.

La fècola produce l'effetto più presto e più sicuramente quando è unita allo zucchero: lo zucchero e il grasso contengono l'idrogeno, principio che è loro comune: l'uno e l'altro sono infiammabili . Con questo amalgama essa agisce tanto più perché piace di più al gusto e perché i dolci si mangiano solo quando l'appetito è già soddisfatto e non rimane allora che quell'appetito di lusso che siamo costretti a stimolare con quanto l'arte ha di più raffinato e la varietà ha di più solleticante.

La fecola ha altrettanto potere d'ingrassare quando è diluita nelle bevande, come nella birra e in altre bevande della stessa specie. I popoli che ne bevono abitualmente sono quelli che hanno i più bei pancioni; e alcune famiglie che nel 1817 bevevano birra per economia perché il vino era troppo caro, ne furono ricompensate con certe pancette che avrebbero volentieri date via.

131. - CONTINUAZIONE

Una doppia causa dell'obesità risulta dal prolungamento del sonno e dalla mancanza di moto.

Il corpo umano ripara molte delle sue perdite durante il sonno; e nello stesso tempo perde poco, perché l'azio-

ne muscolare è interrotta. Bisognerebbe perciò che il superfluo acquisito fosse evaporato dal moto; ma appunto perché dormiamo molto, noi limitiamo tanto più il tempo in cui potremmo muoverci.

Inoltre, i grandi dormiglioni si rifiutano a tutto ciò che fa balenar loro anche l'ombra della fatica: l'eccesso dell'assimilazione è dunque trascinato nel torrente della circolazione: il sangue con un'operazione di cui la natura ci nasconde il segreto, si carica di qualche percentuale di più d'idrogeno ed ecco che il grasso è bell'e formato per esser deposto, con lo stesso movimento, nelle capsule del tessuto cellulare.

132. - CONTINUAZIONE

Ultima causa dell'obesità è l'eccesso nel bere e nel mangiare.

Aveva ragione chi disse che uno dei privilegi della specie umana è quello di mangiare senz'aver fame e di bere senz'aver sete; e infatti esso non può appartenere alle bestie, perché nasce dalla riflessione sul piacere della tavola e dal desiderio di prolungarne la durata.

Tale doppia inclinazione è stata trovata dappertutto dove si son trovati degli uomini; ed è noto che i selvaggi mangiano eccessivamente e si ubriacano fino all'abbrutimento ogni volta che possono.

Quanto a noi, cittadini dei due mondi, che crediamo di essere all'apogeo della civiltà, è pur certo che mangiamo troppo.

Non dico ciò per il ristretto numero di coloro i quali, trattenuti dall'avarizia o dall'impossibilità, vivono soli e ritirati: i primi, lieti di accumulare; gli altri, dolenti di non poter far meglio: ma parlo con certezza per tutti quelli che, girando intorno a noi, sono a volta a volta anfitrioni o invitati, offrono con gentilezza o accettano con piacere: che, non avendo ormai più fame, mangiano un cibo perché è appetitoso e bevono un vino perché è straniero: parlo per loro, sia ch'essi partecipino a un pranzo, sia che festeggino soltanto la domenica e qualche volta il lunedì: in tale maggioranza immensa tutti man-

giano e bevono troppo, e ogni giorno assorbono senza bisogno enormi masse di commestibili.

Questa causa, quasi sempre presente, agisce in modo diverso secondo la costituzione degli individui; e per coloro che hanno lo stomaco cattivo ha per effetto non l'obesità, ma l'indigestione.

133. - ANEDDOTO

Ne abbiamo davanti agli occhi un esempio che mezza Parigi ha certamente conosciuto.

Il signor Lang aveva una delle case più brillanti della città: soprattutto la sua tavola era eccellente, ma il suo stomaco era tanto debole quanto era grande la sua golosità. Egli faceva magnificamente gli onori di casa e soprattutto mangiava con un coraggio degno di miglior fortuna.

Tutto andava bene, fino al caffè incluso; ma poi lo stomaco si ribellava al lavoro che gli era stato imposto, i dolori cominciavano e il povero gastronomo era costretto a buttarsi su un divano ove restava fino al giorno dopo a espiare con lunghe sofferenze il breve piacere goduto.

È molto notevole il fatto che non si è corretto mai: finché è vissuto si è sottomesso a quella strana alternativa; e le sofferenze del giorno prima non hanno mai influito sul pasto del giorno dopo.

Negl'individui che hanno lo stomaco attivo l'eccesso di nutrimento agisce come abbiamo detto nell'articolo precedente: tutto viene digerito e quel che non è necessario per ristorare il corpo si fissa e si muta in grasso.

Negli altri è un succedersi d'indigestioni: gli alimenti passano senza recare vantaggio: e la gente che non conosce la causa si meraviglia che tanta buona roba non produca un miglior risultato.

È facile accorgersi che non esaurisco la materia per minuto, perché c'è una gran quantità di cause secondarie che nascono dalle abitudini, dalla professione, dalle nostre manìe, dai nostri piaceri che secondano e mettono in azione le cause indicate più sù.

Lascio tale argomento al successore che ho scelto al

principio di questo capitolo e mi contento di prelibare: è il diritto che spetta sempre a chi in ogni materia fa da pioniere.

Da lungo tempo l'intemperanza ha attirato l'attenzione degli studiosi. I filosofi hanno celebrato la sobrietà, i prìncipi hanno fatto leggi suntuarie, la religione ha condannato la gola: ma purtroppo, con tanti fulmini, non si è mai mangiato un boccone di meno e l'arte di mangiar troppo fiorisce ogni giorno di più.

Forse io avrò fortuna battendo una strada nuova: io esporrò gl'*inconvenienti fisici dell'obesità*: la cura di preservarsi sarà forse più efficace della morale, più persuasiva delle prediche, più potente delle leggi: e credo che il bel sesso sarà dispostissimo ad aprire gli occhi alla luce.

134. - INCONVENIENTI DELL'OBESITÀ

L'obesità ha un influsso dannoso sui due sessi, perché, aumentando il peso della massa da muovere, non aumenta allo stesso tempo la potenza motrice: le nuoce ancora ostacolando la respirazione, la qual cosa rende impossibile ogni lavoro che esige un uso prolungato della forza muscolare.

L'obesità nuoce alla bellezza distruggendo l'armonia delle proporzioni che s'era dapprima formata, perché non tutte le parti del corpo ingrassano allo stesso modo.

Essa nuoce anche riempiendo delle cavità che la natura aveva destinato a fare ombra; ed è molto facile incontrare facce, un tempo piene d'espressione, divenute quasi insignificanti a causa dell'obesità.

Il capo dell'ultimo Governo non era sfuggito a questa legge. Egli era molto ingrassato durante le sue ultime campagne: da pallido che era, era diventato livido e gli occhi avevano perduto parte della loro fierezza.

L'obesità reca anche l'antipatia per la danza, le passeggiate, l'equitazione e l'inettitudine per tutte le occupazioni e per tutti i divertimenti che esigano un po' di agilità e di destrezza.

Essa inoltre predispone a varie malattie, come l'apoplessia, l'idropisia, le ulceri alle gambe, e rende difficili a guarire tutti gli altri malanni.

135. - ESEMPI DI OBESITÀ

Tra gli eroi corpulenti ricordo soltanto Mario e Giovanni Sobieski.

Mario, che era di piccola statura, era diventato tanto largo che lungo, e forse appunto questa enormità fece paura al Cimbro mandato per ucciderlo.

Quanto al re di Polonia, la sua obesità fu per tornargli funesta, perché, essendosi egli imbattuto in un gruppo di cavalleria turca davanti a cui fu costretto a fuggire, presto gli mancò il fiato e sarebbe stato certamente ucciso se i suoi aiutanti di campo non l'avessero retto, quasi svenuto, sul suo cavallo mentre altri generosamente si sacrificavano per trattenere il nemico.

Se non m'inganno, il duca di Vendôme, il degno figlio del grande Enrico, era anche lui molto grasso. Morì in un albergo, abbandonato da tutti, e gli rimase abbastanza conoscenza per vedere che l'ultimo dei suoi servitori gli strappava il cuscino sui cui posava il capo mentre esalava l'ultimo respiro.

La storia è piena di esempi di obesità mostruosa: io li tralascio per dire in poche parole di quelli che ho raccolto io stesso.

Il signor Rameau, mio condiscepolo, sindaco della Chaleur, in Borgogna, era alto più di cinque piedi e due pollici ed era pesantissimo.

Il signor duca de Luynes, al quale mi sono spesso seduto vicino, era diventato enorme: il grasso aveva sfigurato la sua bella faccia ed egli passò gli ultimi anni della vita in una sonnolenza quasi continua.

Ma quel che ho visto di più straordinario in questo genere era un abitante di Nuova York che molti francesi ancora esistenti a Parigi possono aver veduto nella via di Broadway seduto su un'immensa poltrona le cui gambe avrebbero potuto sopportare il peso d'una chiesa.

Edoardo era alto almeno cinque piedi e dieci pollici e poiché il grasso l'aveva gonfiato per tutti i versi, misurava almeno otto piedi di circonferenza. Le dita erano come quelle dell'imperatore romano che usava le collane di sua moglie come anelli: le braccia e le cosce erano a forma di tubo e grosse come un uomo di media statura: i piedi erano coperti dalla sovrabbondanza carnosa delle

gambe, come succede agli elefanti; il peso del grasso aveva trascinato giù la palpebra inferiore, sicché l'occhio pareva aperto ad uno sbadiglio: ma ciò che lo rendeva orribile a vedersi erano tre menti sferoidali che gli pendevano sul petto per la lunghezza di più di un piede, in modo che la faccia pareva il capitello di una colonna tòrtile.

Ridotto così, Edoardo passava la vita seduto presso la finestra di una sala a pianterreno che dava sulla strada, bevendo ogni tanto un bicchierone di birra che aveva sempre accanto a sé.

Un tipo così straordinario per forza costringeva i passanti a fermarsi, ma guai se si fermavano un po' troppo a lungo! Edoardo li faceva scappare dicendo con voce sepolcrale: « Perché guardate con codest'aria di gatti selvatici? Andate per la vostra strada, sfaccendati! Via, via, bestie, e buoni a nulla! », e altre simili gentilezze.

Poiché spesso l'avevano salutato chiamandolo per nome, io qualche volta chiacchierai con lui: mi assicurava che non si annoiava affatto e che se la morte non fosse venuta a disturbarlo, egli avrebbe volentieri aspettato la fine del mondo.

Da quanto precede risulta che se l'obesità non è una malattia, è per lo meno una indisposizione pericolosa che ci viene quasi sempre per colpa nostra.

Ne risulta inoltre che tutti debbono desiderare di prevenirla se non l'hanno e di guarire se l'hanno.

E a vantaggio loro esamineremo quali mezzi suggerisce la scienza aiutata dall'osservazione.

MEDITAZIONE XXII

TRATTAMENTO PRESERVATIVO O CURATIVO DELL'OBESITÀ*

136. - IL CORAGGIO NECESSARIO

Comincio da un fatto il quale prova che ci vuol coraggio, sia a prevenire l'obesità, sia a guarirne

Il signor Luigi Greffulhe, che Sua Maestà onorò più tardi col titolo di conte, venne una mattina a farmi visita e mi disse di aver saputo che mi occupavo dell'obesità, che egli ne era seriamente minacciato e veniva a chiedermi consiglio.

« Signore », gli dissi, « poiché io non ho il diploma di medico, ho il diritto di rispondere di no; sono tuttavia ai vostri ordini, ma ad una condizione: ossia che mi darete la parola d'onore di seguire, per un mese, con rigorosa esattezza, la regola di condotta che vi darò ».

Il signor Greffulhe promise stringendomi la mano e il giorno dopo io gli diedi il mio regolamento, di cui il *primo ordine era: pesarsi al principio e alla fine della* cura in modo da avere una base matematica per accertarne il risultato.

Un mese dopo, il signor Greffulhe tornò da me e mi parlò all'incirca così:

* Circa vent'anni fa avevo cominciato un'opera in cui trattavo *ex professo* dell'obesità. I miei lettori devono soprattutto rimpiangerne la prefazione: era in forma drammatica e in essa dimostravo a un medico che la febbre è molto meno pericolosa di un processo, perché quest'ultimo, dopo aver fatto correre, aspettare, mentire, bestemmiare il querelante, dopo averlo privato a lungo del sonno, della pace e dei soldi, finiva col dargli la malattia e una malamorte. Verità degna di essere propagata quanto ogni altra.

« Signore, ho seguito la vostra prescrizione come se da essa dipendesse la mia vita e ho verificato che in un mese il peso del mio corpo è diminuito di tre libbre, forse di più. Ma per arrivare a questo risultato sono stato costretto a fare a tutti i miei gusti, a tutte le mie abitudini una tale violenza e insomma ho tanto sofferto, che, pur ringraziandovi vivamente dei buoni consigli, rinunzio al bene che me ne può derivare e per l'avvenire mi abbandono agli ordini della Provvidenza ».

Dopo questa risoluzione che ascoltai con qualche pena, accadde quel che doveva accadere: il signor Greffulhe ingrassò sempre più, ebbe gl'inconvenienti dell'obesità eccessiva e a quarant'anni appena morì in conseguenza di una malattia di soffocazione a cui era diventato soggetto.

137. - GENERALITÀ

Ogni cura dell'obesità deve cominciare con tre precetti di teoria assoluta: sobrietà nel mangiare, moderazione nel sonno, moto a piedi o a cavallo.

Questi sono i primi mezzi che ci offre la scienza: ma io non ci faccio grande assegnamento, perché conosco gli uomini e le cose e si sa che ogni prescrizione, se non è eseguita alla lettera, non può produrre effetto.

Ora:

1) occorre molta forza di carattere per alzarsi da tavola avendo ancora appetito: finché tale bisogno dura, un boccone chiama l'altro con un'attrazione irresistibile: e in generale si mangia finché abbiamo fame a dispetto dei medici e magari seguendo il loro esempio.

2) ordinare agli obesi di alzarsi presto la mattina è pugnalarli al cuore: essi vi diranno che la loro salute vi si oppone; che quando si alzano presto la mattina non sono buoni a far nulla in tutta la giornata: le donne si lamenteranno di avere gli occhi pesti: tutti saranno pronti ad andare a letto tardi, ma si riserberanno il diritto di dormir beatamente la mattina: ed ecco così che uno dei mezzi sparisce.

3) andare a cavallo è una cura costosa che non è né per tutte le tasche né per tutte le condizioni sociali.

Ordinate a una bella obesa di andare a cavallo: essa accetterà con gioia, ma a tre condizioni: la prima, che le si dia un bel cavallo, vivace e docile insieme; la seconda, che abbia un abito da amazzone fresco e tagliato all'ultima moda; la terza, che abbia per compagno uno scudiero compiacente e bello. È assai raro poter mettere insieme tutte queste cose, sicché poche vanno a cavallo.

Il moto a piedi offre il fianco ad altre obiezioni: stanca terribilmente, fa sudare, espone a una pleurite: la polvere rovina le calze, i sassi bucano gli scarpini e non è possibile continuare. E poi, se durante i vari tentativi càpita il più leggero accesso di emicrania, se un fignolino piccolo come una capocchia di spillo buca la pelle, se ne dà la colpa al regime: questo viene abbandonato e tanto peggio per il dottore.

Dunque, pur rimanendo stabilito che chiunque desidera veder diminuire la propria grassezza deve mangiar modestamente, dormir poco, e fare più moto che può, bisogna tuttavia cercare un'altra strada per raggiungere lo scopo. Ora, c'è un metodo infallibile per impedire alla corpulenza di diventare eccessiva o diminuirla quando essa sia già arrivata all'eccesso. Questo metodo, che si fonda su tutto quanto la fisica e la chimica hanno di più certo, consiste in un regime dietetico adatto all'effetto che si vuole ottenere.

Di tutta la forza della medicina, il regime è la prima, perché esso agisce ininterrottamente, di giorno, di notte, perché l'effetto se ne rinnova ad ogni pasto e perché finisce col sottomettere tutte le parti dell'organismo. Ora, il regime antiobesico è indicato dalla causa più comune e più attiva dell'obesità, e poiché è dimostrato che le congestioni di grasso si formano solo a forza di farine e di fecole, tanto nell'uomo che negli animali; poiché d'altra parte, riguardo a questi ultimi, tale effetto si produce ogni giorno sotto i nostri occhi e produce il commercio degli animali ingrassati, si può dedurne, come conseguenza esatta, che un'astinenza più o meno rigida di tutto ciò che è farinoso o feculento porta alla diminuzione della grassezza.

« O Dio! », griderete tutti voi, lettori e lettrici, « vedete com'è crudele questo professore! Con una sola parola proibisce tutto quel che ci piace, quel pane di Limet così bianco, quei biscotti di Achard, quelle focacce di... e tante

cose buone fatte di farina e di burro, di farina e di zucchero, di farina, zucchero e uova! Non la perdona neppure alle patate e ai maccheroni. Come aspettarsi una cosa simile da un buongustaio che pareva così cortese? ».

« Che cosa dite? », rispondo io assumendo un'aria severa che prendo solo una volta all'anno: « Ebbene, mangiate, ingrassate, imbruttite, diventate pesanti, asmatici e crepate di grasso strutto: io ne prenderò nota e racconterò il vostro caso in una seconda edizione... Ma che cosa vedo? una sola frase ci ha vinti: avete paura e pregate perché il fulmine sia sospeso. Rassicuratevi: traccerò la vostra dieta e vi proverò che alcune delizie vi aspettano ancora su questa terra ove si vive per mangiare.

« Vi piace il pane? Ebbene, mangerete pane di segale: l'egregio Cadet de Vaux da un pezzo ne ha celebrate le virtù: è meno nutriente e soprattutto è meno gradevole: e ciò rende l'ordine più facile a seguirsi, perché per essere sicuri di sé bisogna soprattutto fuggire la tentazione. Tenete bene a mente questo: è una sentenza morale.

« Vi piace la minestra? Prendetela *à la Julienne*, con legumi verdi, col cavolo, con le radici: vi proibisco il pane, la pasta, e la purea.

« Per il primo piatto vi è permesso tutto, meno poche eccezioni; come il riso con le rigaglie e la crosta dei pasticci caldi.

« Mangiate, ma con circospezione, per non soddisfare sùbito un appetito che più tardi non sentireste più.

« La seconda portata verrà in tavola e allora avrete bisogno di filosofia. Evitàte i farinacei sotto qualunque forma si presentino: non vi rimangono l'arrosto, l'insalata, gli ortaggi? E poiché vogliamo concedervi un po' di dolci, preferite la crema di cioccolata e la gelatina col ponce, con l'arancia e simili.

« Ecco il *dessert*: nuovo pericolo: ma se fino a questo punto vi siete condotto bene, il vostro giudizio andrà sempre crescendo. Diffidate di certi dolci fine-di-tavola (sono sempre briosce più o meno adornate), non prendete né biscotti, né pasticcini: vi rimangono frutta d'ogni specie, conserve e molte cose che potrete scegliere se seguirete i miei princìpi.

« Dopo il pranzo vi ordino il caffè, vi permetto il li-

quore e vi consiglio il tè e anche il ponce se càpita.

« A colazione, il pane di segale è obbligatorio; la cioccolata è preferibile al caffè Ma io preferisco il caffè e latte un po' carico: niente uova: tutto il resto a volontà, ma la colazione non si fa mai abbastanza presto la mattina. Facendo colazione tardi, succede che il pranzo si fa prima che sia compiuta la digestione: si mangia ugualmente e questo mangiare senza appetito è una grande causa di obesità perché si rinnova spesso ».

138. - ANCORA DEL REGIME

Fin qui vi ho tracciato, da padre tenero e un pò' compiacente, i limiti di un regime che allontana l'obesità da cui siete minacciati: aggiungiamo ancora alcuni precetti contro l'obesità che vi ha già raggiunti.

Bevete, ogni estate, trenta bottiglie di acqua di Seltz, un bicchierone la mattina, due prima di colazione e altrettanti prima di andare a letto. Fate uso abitualmente di vini bianchi, leggeri e aciduli, come quello d'Anjou. Fuggite la birra come la peste, mangiate spesso radici, carciofi in pinzimonio, asparagi, sedani, cardoni. Fra le carni preferite il vitello e il pollo: del pane mangiate solo la crosta: nei casi dubbi lasciatevi guidare da un medico che adotti i miei princìpi; e qualunque sia il momento in cui avrete cominciato a seguirli, sarete presto freschi, belli, agili, sani e adatti a ogni cosa.

Dopo avervi messi così sulla buona via, debbo anche indicarvene gli scogli, per timore che, trascinati da uno zelo obesìfugo, non oltrepassiate il limite.

Lo scoglio che desidero segnalarvi è l'uso abituale degli acidi che gli ignoranti consigliano qualche volta e di cui l'esperienza ha sempre dimostrato i perniciosi effetti.

139. - PERICOLI DEGLI ACIDI

Fra le donne è in vigore una funesta teoria, la quale ogni anno fa delle vittime tra le giovani, ossia che gli acidi, e soprattutto l'aceto, siano preservativi contro l'obesità.

Certamente, l'uso continuato degli acidi fa dimagrire, ma distrugge la freschezza, la salute e la vita: e benché la limonata sia il più mite fra tutti, pochi stomachi vi resistono a lungo .

La verità che or ora ho enunciata non sarà mai abbastanza diffusa: pochi sono quelli fra i miei lettori che non potrebbero fornirmi qualche osservazione per confermarla e fra i molti esempi scelgo questo, che in qualche modo riguarda me.

Nel 1776 stavo a Digione: vi seguivo un corso di diritto all'Università, un corso di chimica sotto Guyton de Morveau, allora avvocato generale, e un corso di medicina domestica sotto Maret, segretario a vita dell'Accademia e padre del duca di Bassano.

Avevo una simpatia d'amicizia per una delle più belle fanciulle di cui io abbia serbato il ricordo. Dico: « simpatia d'amicizia », cosa assolutamente esatta e nello stesso tempo sorprendente, perché allora ero ben fornito per affinità assai più intime.

Quell'amicizia, che bisogna considerare qual era, non quale avrebbe potuto diventare, aveva per caratteristica una familiarità che si era mutata, fino dal primo giorno, in una confidenza la quale ci sembrava naturalissima, e tra noi avvenivano chiacchierate lunghissime delle quali la mamma non si preoccupava affatto, perché avevano un tono d'innocenza degna di due bambini. Dunque Luisa era bellissima e soprattutto aveva, in una giusta proporzione, quella rotondità classica che seduce la vista ed è la gloria delle arti d'imitazione.

Benché io fossi per lei soltanto un amico, ero tutt'altro che cieco di fronte alle attrattive che ella lasciava vedere e a quelle che lasciava immaginare: attrattive che forse aumentavano, senza ch'io me ne accorgessi, il puro sentimento che mi affezionava a lei. Sia come si voglia, una sera che avevo osservato Luisa con maggiore attenzione del solito, le dissi: « Cara amica, voi non state bene: mi sembra che siate dimagrata ».

« Oh no », mi rispose lei con un sorriso che aveva un'ombra di malinconia, « sto bene; e se sono un po' dimagrita, posso, da questo lato, perdere un pochino, senza impoverirmi ». « Perdere? », le ribattei vivamente. « Voi non avete bisogno né di perdere né di acquistare:

rimanete come siete, bella da dipingere ». E altri frasi simili, che un amico di vent'anni ha sempre pronte.

Dopo questa conversazione, osservai la fanciulla con un interesse non privo d'inquietudine e presto vidi il suo colorito scemare, le gote scavarsi, le sue attrattive avvizzirsi. Oh che cosa fragile ed effimera è la bellezza! Finalmente la incontrai ad un ballo ov'ella andava ancora come un tempo: ottenni che si riposasse fra due contraddanze: e approfittando di quel tempo ebbi da lei la confessione, che, stanca delle canzonature di alcune amiche, le quali le profetizzavano che dentro due anni sarebbe diventata grassa come San Cristoforo, e aiutata dai suggerimenti di alcune altre, aveva cercato di dimagrire e a tale scopo aveva bevuto per un mese un bicchiere d'aceto ogni mattina: aggiunse che fino allora non aveva confidato a nessuno il suo esperimento.

A tale confessione mi sentii fremere: vidi tutta l'estensione del pericolo e il giorno dopo ne parlai alla madre di Luisa, la quale se ne preoccupò quanto me, perché adorava sua figlia. Non fu perso tempo; riunione, consulti medici, cure. Fatica inutile! le fonti della vita erano irrimediabilmente colpite; e nel momento in cui si era intravisto il pericolo, non c'erano più speranze.

Così, per aver seguito imprudenti consigli, la cara Luisa, ridotta nello stato orribile che accompagna il marasma, si addormentò per sempre, diciottenne appena.

Ella si spense volgendo sguardi dolorosi verso un avvenire che non doveva esistere per lei: e l'idea di avere, benché involontariamente, attentato alla propria vita, rese la sua fine più dolorosa e più rapida.

Fu la prima persona ch'io vidi morire, perché mi spirò fra le braccia nel momento in cui, secondo il suo desiderio, la sollevai per farle vedere la luce. Circa otto ore dopo la sua morte, la povera madre mi pregò di accompagnarla in un'ultima visita ch'ella voleva fare a ciò che restava di sua figlia; e osservammo con sorpresa che l'insieme della sua fisionomia aveva preso qualcosa di raggiante e di estatico che non aveva prima. Me ne stupii: la mamma ne trasse un auspicio confortante. Ma questo caso non è raro. Lavater ne fa menzione nel suo *Trattato della fisionomia*.

140. - CINTURA ANTI-OBESICA

Ogni regime anti-obesico dev'essere unito ad una precauzione che avevo dimenticata e dalla quale avrei dovuto cominciare: essa consiste nel portare giorno e notte una cintura che contenga il ventre, stringendolo moderatamente.

Per sentirne bene la necessità, bisogna considerare che la colonna vertebrale, formante una delle pareti della cassa intestinale, è ferma e inflessibile : da ciò segue che l'eccesso di peso acquisito dagli intestini nel momento in cui l'obesità vi fa deviare dalla linea verticale, si appoggia sui diversi invòlucri che compongono la pelle del ventre ed essi, potendo distendersi quasi indefinitamente *, potrebbero non aver abbastanza elasticità da restringersi quando tale sforzo diminuisca, se non si desse loro un aiuto meccanico che, appoggiandosi sulla stessa colonna vertebrale, diventasse suo antagonista e ristabilisse l'equilibrio. Così tale cintura produce il doppio effetto: impedire al ventre di cedere ulteriormente al peso attuale degl'intestini e dargli la forza necessaria per restringersi allorché quel peso diminuisce. Non bisogna levarsela mai, altrimenti il vantaggio acquistato nella giornata sarà distrutto la notte; tanto più che dà poca noia e ci si abitua presto.

La cintura che serve così da avvisatore per indicarci quando siamo troppo pieni, dev'esser fatta con cura: la sua pressione dev'essere insieme moderata e sempre la stessa, ossia dev'essere fatta in modo da restringersi via via che la grassezza diminuisce.

Non siamo affatto condannati a portarla tutta la vita; si può lasciarla senza danno quando siamo arrivati al punto desiderato e siamo rimasti fermi lì durante qualche settimana. S'intende che bisognerà mantenere una dieta conveniente. Io non la porto più da almeno sei anni.

* Mirabeau, parlando di un uomo troppo grasso, diceva che Dio l'aveva creato soltanto per mostrare fino a qual punto la pelle umana potesse distendersi senza rompersi.

141. - LA CHINA

C'è una sostanza ch'io credo sia attivamente anti-obesica: molte osservazioni mi hanno indotto a pensare così: ma ammetto ancora legittimo il dubbio e vorrei che i medici ne facessero qualche esperimento.

Questa sostanza è la china.

Dieci o dodici persone di mia conoscenza hanno avuto lunghe febbri intermittenti: alcune sono guarite con rimedi da donnicciòle, polverine, ecc.: altre con l'uso continuato della china, che non manca mai di far effetto.

Tutti gli individui dalla prima categoria che erano obesi hanno ripreso la loro primitiva corpulenza: tutti quelli della seconda invece si sono liberati dall'eccessiva grassezza: ciò mi dà motivo di pensare che tale effetto sia stato prodotto dalla china, perché fra loro c'è stata una sola differenza: il modo della guarigione.

La teoria razionale non si oppone affatto a questa conclusione perché, da una parte la china, rialzando tutte le forze vitali, può ben dare alla circolazione un'attività che turba e dissipa i gas destinati a diventar grasso; e d'altra parte è provato che nella china c'è una parte di tannino che può chiudere le capsule destinate a ricevere di solito le congestioni grasse. È anche probabile che questi due effetti concorrano e si rinforzino l'uno contro l'altro[78].

Per questi dati, dei quali ognuno può provare l'esattezza, io credo poter consigliare l'uso della china a tutti coloro che desiderano sbarazzarsi di una grassezza divenuta incomoda. Così, *dummodo annuerint in omni medicationis genere doctissimi Facultatis professores* *, penso che dopo il primo mese di un regime appropriato, colui o colei che desidera dimagrare farà bene a prendere per un mese, un giorno sì e un giorno no, alle sette della mattina, due ore prima della colazione, un bicchiere di vino bianco asciutto, ove sia sciolto un cucchiaino di china rossa: e ne avrà buon effetto. Questi sono i mezzi che propongo per combattere un malanno fastidioso e comu-

* [Purché abbiano dato il proprio assenso in ogni genere di cura i dottissimi professori della Facoltà.]

nissimo. Ho accordato questi rimedi alla debolezza umana modificata dallo stato sociale in cui viviamo.

Perciò mi sono fondato su questa verità sperimentale: che quanto più un regime è rigoroso, tanto meno produce effetto, perché o viene osservato male o non è osservato per nulla.

I grandi sforzi sono rari: e se vogliamo che la gente ci segua, dobbiamo proporle quel che è facile e, se si può, quello che è piacevole.

MEDITAZIONE XXIII

DELLA MAGREZZA

142. - DEFINIZIONE

La magrezza è lo stato di un individuo di cui la carne non essendo imbottita dal grasso, lascia scorgere le forme e gli angoli dell'impalcatura ossea.

La magrezza è di due specie: la prima è quella che, essendo il risultato della disposizione primitiva del corpo, è accompagnata dalla salute e dall'esercizio completo di tutte le funzioni organiche; la seconda è quella che, avendo per causa la debolezza di certi organi o l'azione difettosa di certi altri, dà a chi n'è affetto un aspetto triste e malaticcio. Ho conosciuto una donna di statura media che pesava appena sessantacinque libbre.

143. - EFFETTI DELLA MAGREZZA

La magrezza non è un gran male per gli uomini: essi non perdono forza a causa di essa e son tanto più agili. Il padre della giovane donna di cui ho detto più sù, benché magro quanto lei, era abbastanza forte da sollevare coi denti una sedia pesante e buttarsela dietro facendosela passare al di sopra della testa.

È invece una gran disgrazia per le donne, perché per loro la bellezza conta più della vita, e la bellezza consiste soprattutto nella rotondità delle forme e nella eleganza delle curve. L'acconciatura meglio studiata, la sarta più sublime non possono mascherare certe deficienze né dissimulare certi angoli: e si dice comunemente che una donna magra, per bella che apparisca, a ogni spillo che si leva perde un po' delle sue attrattive.

Per le donne malaticce non ci sono rimedi, o meglio, bisogna che i rimedi li suggerisca il medico: il regime

sarebbe così lungo, che la guarigione arriverebbe forse troppo tardi.

Ma le donne che sono nate magre e che hanno lo stomaco buono non ci sembra che siano più difficili a ingrassare che le pollastre; e se ci vuole un po' più di tempo, la ragione è che esse hanno lo stomaco comparativamente più piccolo e non possono essere sottoposte a un regime rigoroso e seguìto rigorosamente come quei fedeli animali.

Ho scelto il paragone più cortese che ho potuto: di uno avevo bisogno, e le signore me lo perdoneranno in vista delle buone intenzioni con cui ho meditato questo capitolo.

144. - PREDESTINAZIONE NATURALE

La natura, varia nelle sue opere, ha degli stampi per la magrezza come per l'obesità.

Le persone destinate a essere magre sono costruite secondo un tipo allungato. Esse hanno mani e piedi sottili, gambe *esili, la regione del còccige poco imbottita,* le costole visibili, il naso aquilino, gli occhi a mandorla, la bocca grande, il mento aguzzo e i capelli scuri.

Questo è il tipo generale: qualche parte del corpo può essere diversa, ma ciò avviene di rado.

Talora si vedono persone magre che mangiano molto. Tutte quelle che ho potuto interrogare m'hanno confessato che digeriscono male, che... e *perciò rimangono sempre nello stesso stato.*

Gl'individui mingherlini sono d'ogni pelo e d'ogni forma. Si distinguono in questo: che non hanno nulla di rilevante né nell'aspetto né nella corporatura, hanno gli occhi smorti, le labbra pallide e tutto il complesso dei lineamenti indica mancanza di energia, debolezza e qualcosa che se non è sofferenza poco ci manca. Di loro si può quasi dire che han l'aria di non essere finiti di fare, e che in essi la fiamma della vita non è ancora accesa del tutto.

145. - REGIME INGRASSANTE

Ogni donna magra desidera d'ingrassare: è un voto che abbiamo sentito formulare mille volte: dunque, proprio per rendere omaggio al sesso onnipotente cerchere-

mo di sostituire con formosità reali gli artifici di seta e di cotone che si vedono esposti in gran quantità nei negozi di mode con grande scandalo della gente austera che s'irrita e distoglie lo sguardo da quegli oggetti come se fossero di carne.

Tutto il segreto per acquistare una giusta grassezza consiste in una dieta opportuna: bisogna mangiare e sceglier bene gli alimenti.

Con questo regime, le prescrizioni positive che si riferiscono al riposo e al sonno diventano quasi inutili e anche senza di esse si arriva allo scopo; giacché, se non fate moto, ciò vi disporrà ad ingrassare; se ne fate, ingrasserete ugualmente, perché mangerete di più, e quando l'appetito è saggiamente soddisfatto, non solo si riparano le perdite, ma anche si acquista quel che ci occorre.

Se dormite molto, il sonno fa ingrassare: se dormite poco, la digestione sarà più rapida e mangerete di più.

Dunque non resta che da indicare il modo con cui devono nutrirsi coloro che desiderano arrotondare le loro forme: e ciò non sarà difficile dopo i princìpi che abbiamo già esposti.

Per risolvere il problema, bisogna dare allo stomaco alimenti che l'occupino senza stancarlo; e alle forze assimilatrici dare materiali che esse possano trasformare in grasso.

Proviamo a tracciare l'orario alimentare di un silfo o di una silfide che abbia voglia di acquistare consistenza materiale.

REGOLA GENERALE

Mangiar molto pane fresco e di giornata; attenzione a non buttar via la midolla.

Prendere, prima delle otto antimeridiane, e a letto se occorre, una minestra di pane o di pasta, non troppo abbondante, perché passi presto, o, se si vuole, una tazza di cioccolata

Alle undici, colazione di due uova fresche strapazzate o in tegame, biscotti, costolette e altro che si voglia; l'importante è che ci siano uova. Una tazza di caffè ci starà bene.

L'ora del pranzo sarà regolata in modo che la colazione sia digerita prima di andare a tavola, perché si suol

dire che quando l'ingestione di un pasto invade la digestione del precedente, c'è malversazione.

Dopo colazione, un po' di moto: gli uomini, se la loro professione lo permette, perché il dovere innanzi tutto; le signore andranno al Bois de Boulogne, alle Tuileries, dalla sarta, dalla modista, nel negozio di novità e dalle amiche a chiacchierare di quel che hanno visto. Siamo sicuri che una conversazione di questo genere è molto igienica per il gran piacere che produce.

A pranzo, minestra, carne e pesce a volontà; ma vi si aggiungeranno vivande con riso, biscotti, pasticcini, creme dolci, torte di frutta, ecc.

Al *dessert*, savoiardi, babà e altri dolci che riuniscano fecole, uova e zucchero.

Questo regime, apparentemente ristretto, comporta una grande varietà: ammette infatti tutto il regno animale; e si avrà cura di variare la specie, la preparazione e il condimento dei diversi cibi farinacei di cui si farà uso migliorandoli con tutti i mezzi conosciuti per evitare il disgusto che opporrebbe un ostacolo insuperabile a ogni ulteriore miglioramento.

Bere preferibilmente birra, o se no, vini di Bordeaux o del mezzogiorno della Francia.

Fuggire gli acidi, meno che nell'insalata che rallegra il cuore. Mettere lo zucchero nella frutta che lo comporta, non far bagni troppo freddi, cercar di respirare di tanto in tanto l'aria pura della campagna, mangiar molta uva quando è la stagione e nei balli non danzar tanto da stancarsi.

Andare a letto verso le undici di solito e non più tardi dell'una in casi straordinari.

Seguendo questo regime con esattezza e coraggio presto riparerete i difetti della natura: la salute e la bellezza ne guadagneranno: la voluttà approfitterà dell'una e dell'altra e parole di riconoscenza giungeranno al mio orecchio.

S'ingrassano i montoni, i vitelli, i buoi, il pollame, le carpe, i gamberi, le ostriche: da ciò io deduco la massima generale: « Tutto ciò che si mangia può ingrassarci, purché gli alimenti siano scelti bene e opportunamente ».

MEDITAZIONE XXIV

DEL DIGIUNO

146. - DEFINIZIONE E ORIGINE

Il digiuno è un'astinenza volontaria dagli alimenti per un fine morale o religioso.

Benché sia contrario a una delle nostre tendenze, anzi a uno dei nostri bisogni più abituali, il digiuno risale alla più remota antichità.

Ecco come gli autori ne spiegano l'origine.

Nelle sventure private, essi dicono, quando il padre, la madre, un figlio diletto morivano in una famiglia, tutta la casa era in lutto; il morto era pianto, il suo corpo era lavato e imbalsamato e gli si facevano funerali degni del suo grado. In tali occasioni non si pensava più al mangiare: si digiunava senza accorgersene.

Allo stesso modo, nelle pubbliche calamità, quando un paese era afflitto da una siccità straordinaria, da piogge eccessive, da guerre crudeli, da epidemie, in una parola da quei flagelli contro i quali né la forza né l'industria umana possono far nulla, la gente si abbandonava alle lagrime, attribuiva tutte quelle disgrazie alla collera degli Dei, si umiliava davanti ad essi ed offriva loro le mortificazioni dell'astinenza. Le calamità cessavano: ognuno era persuaso che ciò si dovesse alle lagrime e al digiuno, sicché si continuava a ricorrervi in simili occasioni.

Pertanto gli uomini afflitti da sventure pubbliche o private si sono sempre abbandonati alla tristezza e non si sono curati di mangiare: poi hanno considerato tale volontaria astinenza come una pratica religiosa.

Essi hanno creduto che macerando il corpo quando l'anima era desolata avrebbero potuto commuovere la misericordia degli Dei: e quest'idea, diffusasi in tutti i popoli, ha ispirato loro il lutto, i voti, le preghiere, i sacrifici, le mortificazioni e l'astinenza.

Finalmente Gesù Cristo, disceso in terra, santificò il digiuno e tutte le sètte cristiane l'adottarono con maggiore o minore mortificazione.

147. - COME SI DIGIUNAVA

Bisogna confessare che la pratica del digiuno è caduta molto in disuso; e, sia per edificare i miscredenti, sia per convertirli, mi piace raccontare come facevamo noi verso la metà del secolo decimottavo.

In tempi ordinari facevamo colazione prima delle nove con pane, formaggio, frutta e qualche volta con un po' di pasticcio e carne fredda.

Fra il mezzogiorno e il tocco desinavamo con la minestra e il lesso, piatti d'obbligo, più o meno bene accompagnati secondo la condizione della famiglia e secondo l'occasione.

Verso le quattro, merenda: pasto leggero e destinato soprattutto ai ragazzi e a quei tali che s'intestavano a seguire le usanze dei tempi andati.

Ma c'erano anche dei ritocchini, che cominciavano alle cinque e non finivano mai: pasti di solito molto allegri e che piacevano immensamente alle signore: esse ne facevano anche fra amiche, escludendone gli uomini. Nelle mie memorie segrete è detto che si trattava di convegni pieni di maldicenze e di scandali.

Verso le otto si cenava con antipasto, arrosto, piatti di mezzo, insalata e frutta: poi si faceva una partita e buona notte.

A Parigi vi sono state sempre cene di un genere più aristocratico e che cominciano dopo il teatro. Vi convenivano, secondo i casi, belle donne, attrici in voga, mondane eleganti, signoroni, finanzieri, libertini e begl'ingegni.

Là si raccontavano gli avvenimenti del giorno, si cantavano le canzoni in voga, si parlava di politica, di lette-

ratura, di spettacoli, e soprattutto si amoreggiava.

Vediamo ora quel che si faceva nei giorni di digiuno.

Si mangiava di magro, si saltava la colazione e appunto per questo si aveva più appetito del solito.

Venuta l'ora, a desinare si mangiava finché ce n'entrava; ma il pesce e i legumi passano presto: prima delle cinque si moriva di fame; si guardava l'orologio, si aspettava e ci si rodeva dentro pur provvedendo alla salute dell'anima.

Verso le otto era pronto non un buon pranzo, ma uno spuntino che chiamavano *collazione*, parola derivata da *claustrum*, chiostro, perché verso la fine della giornata i monaci si riunivano per fare delle conferenze intorno ai Padri della Chiesa, dopo di che era loro permesso di bere un bicchiere di vino.

Alla *collazione* non erano leciti né burro, né uova, né nulla di ciò che era stato vivente. Bisognava perciò contentarsi d'insalata, conserve, frutta: cibi, ahimè! poco sostanziosi se si pensa all'appetito che usava in quei tempi; ma si sopportava per amor di Dio, si andava a letto e si continuava così per tutta la quaresima.

Quanto a coloro che facevano le cenette di cui ho detto sopra, mi si assicura che non digiunavano e che non hanno digiunato mai.

Il capolavoro della cucina di quei tempi antichi era una *collazione* rigorosamente apostolica e che pure avesse l'aria di un buon pranzo.

La scienza era riuscita a risolvere il problema per mezzo della tolleranza del pesce marinato, delle passate di radici e dei dolci con l'olio.

L'osservanza rigorosa della quaresima produceva un piacere che a noi è sconosciuto: quello di *squaresimarsi* con la gran colazione del giorno di Pasqua.

Guardando bene, gli elementi dei nostri piaceri sono la difficoltà, la privazione, il desiderio del godimento. Tutto ciò si riuniva nell'atto che rompeva l'astinenza: io ho veduto due miei prozii, brave e sagge persone, andare in sollucchero, nel momento in cui, il giorno di Pasqua, vedevano tagliare un prosciutto o sventrare un pasticcio. Ora, figli degeneri che siamo! non saremmo neppur capaci di provare quelle potenti sensazioni.

148. - ORIGINE DELLA RILASSATEZZA

Io ho visto nascere la rilassatezza: essa è venuta a poco a poco, per inavvertibili sfumature.

I giovani fino a una certa età non avevano l'obbligo del digiuno: e le donne incinte o che tali credevano di essere, ne erano dispensate per il loro stato e per loro si cucinava di grasso preparando un pranzo che tentava fortemente i digiunatori.

Poi gli adulti cominciarono ad accorgersi che il digiuno li irritava, che dava loro mal di capo e insonnia. Fu attribuita al digiuno la colpa di tutti i piccoli guai che disturbano l'uomo a primavera, come le eruzioni primaverili, i capogiri, le epistassi e altri sintomi di effervescenza che indicano il rinnovarsi della natura. Così, uno non digiunava perché credeva di essere ammalato, un altro perché aveva avuto una malattia, un terzo perché temeva di ammalarsi: così il magro e le *collazioni* diventavano sempre più rari.

Non basta; per qualche anno l'inverno fu così freddo che si temé la mancanza delle radici: e le stesse autorità ecclesiastiche diminuirono il loro rigore, mentre i padri di famiglia si lamentavano dell'aumento di spesa prodotto dal regime magro e dicevano che Dio non voleva certo che si esponesse la salute a un pericolo; d'altra parte gli scettici aggiungevano che il paradiso non si conquista con la fame.

Ciò non ostante, l'obbligo era ancora riconosciuto e quasi sempre si chiedevano ai pastori d'anime le dispense che venivano negate molto di rado purché la mancanza del digiuno fosse compensata con le elemosine.

Finalmente venne la Rivoluzione, che, riempiendo tutti gli animi di preoccupazioni, di paure e d'interessi d'altro genere, fece sì che la gente non avesse né tempo né occasione di rivolgersi ai preti, alcuni dei quali erano perseguitati come nemici dello Stato e consideravano gli altri come scismatici.

A questa causa, che fortunatamente non esiste più, se n'è aggiunta un'altra non meno efficace. Le ore dei nostri pasti sono del tutto cambiate; non si mangia più né così spesso né alle stesse ore dei nostri antenati e il digiuno avrebbe bisogno di un nuovo regolamento.

Ciò è tanto vero che quantunque io frequenti solo persone regolate, sagge e anche abbastanza religiose, non credo d'aver mai trovato in venticinque anni, fuori che a casa mia, dieci pasti di magro e neppure una *collazione*.

In tali condizioni so che molti potrebbero essere imbarazzati: ma San Paolo ha preveduto il caso e io mi rifugio sotto la sua protezione.

Del resto, sarebbe un errore credere che l'intemperanza abbia guadagnato in questo nuovo stato di cose.

Il numero dei pasti è diminuito quasi della metà. L'ubriachezza è scomparsa per rifugiarsi, in certi dati giorni, nelle infime classi sociali. Orgie non se ne fanno più: un crapulone sarebbe disprezzato da tutti. Più di un terzo dei Parigini la mattina non si permette che una leggera colazione; e se alcuni si abbandonano alle dolcezze di una tavola fine e delicata, non capisco perché dovremmo rimproverarli, dopo che abbiamo visto altrove che tutti ne ricavano un guadagno e che nessuno ci perde.

Non vogliamo finire il capitolo senza notare la nuova direzione che hanno preso i gusti dei popoli.

Ogni giorno migliaia di uomini passano la serata al teatro o al caffè, mentre quarant'anni fa l'avrebbero passata all'osteria.

Certo l'economia non ci guadagna nulla in questa nuova usanza, ma essa è molto vantaggiosa dal lato dei costumi. I costumi s'addolciscono al teatro: al caffè c'è modo di istruirsi con la lettura dei giornali; e certo si evitano i litigi, le malattie, l'abbrutimento, che sono le conseguenze solite del frequentare le osterie.

MEDITAZIONE XXV

DELL'ESAURIMENTO

149. - DEFINIZIONE

Si chiama esaurimento uno stato di debolezza, di languore e di depressione derivato da circostanze precedenti, che rende difficile l'esercizio delle funzioni vitali.
Se ne escludiamo quello prodotto dalla privazione del cibo, si possono contare tre specie di esaurimenti: quello derivato dalla fatica muscolare, quello cagionato dal lavoro intellettuale e quello che viene da eccessi genesici.
Un rimedio comune alle tre varietà è la cessazione immediata degli atti che hanno prodotto tale condizione, che se non è malattia è qualcosa di molto simile.

150. - TRATTAMENTO

Dopo questo preliminare necessario, ecco la gastronomia che è sempre pronta a recare aiuto.
All'uomo esaurito per l'esercizio troppo prolungato della forza muscolare essa offre una buona minestra, vino generoso, carne ottima e sonno.
Allo scienziato che si è lasciato vincere dalle attrattive del suo argomento di studio consiglia moto all'aria aperta per rinfrescare il cervello, il bagno per distendere le fibre eccitate, pollame, ortaggi e riposo.
Finalmente sapremo dall'osservazione seguente ciò ch'essa può fare per colui che dimentica come la voluttà abbia dei limiti e il piacere non sia senza pericoli.

151. - CURA PRATICATA DALL'AUTORE

Un giorno andai a far visita a uno dei miei migliori amici, il signor Rubat. Mi dissero che era malato e infat-

ti lo trovai in veste da camera, seduto accanto al fuoco e con l'aria abbattuta.

La sua fisionomia mi spaventò: aveva il viso pallido, gli occhi ardenti e il labbro di sotto cadente in modo da lasciar vedere i denti della mascella inferiore: una cosa ripugnante.

Domandai premurosamente quale era la causa del cambiamento subìto: esitò, io insistetti e, dopo avere resistito un po', egli mi disse arrossendo: « Amico mio, tu sai che mia moglie è gelosa e che questa sua manìa mi ha fatto passare momenti assai brutti. Da qualche giorno lei ha un accesso di gelosia tremendo e per provarle che il mio affetto per lei non è mutato e che nessuna deviazione del tributo coniugale avviene a suo danno, mi sono ridotto in questo stato ». « Ma », gli risposi, « come hai dimenticato che tu hai quarantacinque anni e che la gelosia è un male senza rimedio? Non sai tu *furens quid foemina possit* *?.».

Aggiùnsi anche qualche altra frase poco galante, perché ero adirato.

« A ogni modo, vediamo », continuai: « il polso è debole, duro, frequente: che vuoi fare? ». « Il medico », rispose, « ha pensato che si tratti di una febbre nervosa e ha ordinato un salasso per cui deve mandarmi il flebotomo ». « Il flebotomo? », gridai. « Guardatene bene o sei morto: mandalo via come un assassino e digli che del tuo corpo e della tua anima m'impadronisco io. Il tuo medico conosce almeno la causa della tua malattia? ». « Ahimè! un'assurda vergogna mi ha impedito di fargli una confessione piena ». « Ebbene, bisogna pregarlo di venire qui. Ti farò io una bevanda adatta al tuo stato. Intanto prendi questo ». Gli diedi un bicchier d'acqua molto zuccherata, ch'egli buttò giù con la sicurezza di Alessandro e con una fede cieca.

Allora lo lasciai e corsi a casa mia per rimescolare, preparare ed elaborare un filtro ristoratore che si troverà nelle Varietà (in fondo al volume, n. 10) coi diversi modi che adottai per far presto perché in casi simili poche ore di ritardo possono produrre guai irreparabili.

Prestissimo tornai, armato della mia pozione e lo trovai già migliorato: il colore riappariva sulle gote, l'oc-

* [Quanto possa una donna adirata.]

chio era più sereno; ma il labbro pendeva ancora con una orribile deformità.

Il medico non tardò a venire: io l'informai di ciò che avevo fatto e il malato fece la sua confessione. La fronte dottorale assunse dapprima un aspetto severo, ma tosto, guardandoci con un'aria in cui c'era un po' d'ironia, egli disse al mio amico: « Non dovete meravigliarvi ch'io non abbia indovinato una malattia che non si addice né alla vostra età né alla vostra condizione: e voi siete stato troppo modesto nascondendone la causa che poteva soltanto farvi onore. Debbo poi rimproverarvi perché mi avete esposto a un errore che poteva esservi fatale. Meno male che voi, collega », aggiunse con un saluto ch'io ricambiai generosamente, « mi avete indicato la via giusta: prendete la sua minestra o com'egli voglia chiamarla, e se la febbre se ne va, come credo, domani fate colazione con una cioccolata con dentro due rossi d'uova fresche ».

Dette queste parole, prese bastone e cappello e se ne andò lasciandoci con una gran voglia di ridere alle sue spalle.

Tosto feci ingurgitare al mio ammalato una bella tazza del mio elisir di lunga vita: egli la bevve avidamente e ne avrebbe voluta un'altra, ma io lo costrinsi ad aspettare un paio d'ore e gliene diedi un'altra dose prima di andarmene.

Il giorno dopo egli era senza febbre e stava quasi bene: fece colazione secondo la mia ricetta, continuò a prendere la mia pozione e poté dopo un altro giorno tornare alle sue solite occupazioni, ma il labbro ribelle tornò a posto dopo un altro giorno ancora.

Poco tempo dopo, la faccenda trapelò e tutte le signore ne fecero un gran chiacchierare fra loro.

Alcune ammirarono il mio amico, quasi tutte lo compiansero e il professore gastronomo fu glorificato.

MEDITAZIONE XXVI

DELLA MORTE

Omnia mors poscit: lex est, non poena, perire *.

152. - LA MORTE E I SUOI SINTOMI

Il Creatore ha imposto all'uomo sei grandi e principali necessità: la nascita, l'azione, il mangiare, il sonno, la riproduzione e la morte.

La morte è l'interruzione assoluta delle relazioni di senso e l'annientamento assoluto delle forze vitali che abbandona il corpo alle leggi della decomposizione.

Queste varie necessità sono tutte accompagnate e addolcite da alcune sensazioni di piacere e la morte stessa non è senza attrattiva quando è naturale, ossia quando il corpo ha percorso le diverse fasi di adolescenza, virilità, vecchiaia e decrepitezza alle quali è destinato.

Se io non mi fossi prefisso di fare su quest'argomento un capitolo brevissimo, chiamerei in aiuto i medici, i quali hanno osservato attraverso quali insensibili sfumature i corpi animati passano allo stato di materia inerte. Citerei filosofi, monarchi, letterati, i quali, presso al confine dell'eternità, anziché abbandonarsi al dolore, avevano pensieri amabili e li ornavano con la grazia della poesia.

Ricorderò la risposta di Fontanelle moribondo, il quale, a chi gli domandava che cosa sentisse, rispose: « Nulla; soltanto una certa difficoltà di vivere ». Ma preferisco dichiarare la mia convinzione, che è fondata non soltanto sull'analogia, ma anche su molte osservazioni ch'io credo ben fatte e delle quali ecco l'ultima.

* [Tutto chiede la morte: è una legge, non una pena, morire.]

Una mia prozia di novantatré anni stava per morire Benché fosse a letto da qualche tempo, aveva conservato tutte le sue facoltà e nessuno si sarebbe accorto del suo stato senza la diminuzione dell'appetito e l'indebolimento della voce.

Ella mi aveva sempre dimostrato molto affetto e io stavo al suo capezzale, pronto a servirla teneramente, la qual cosa non m'impediva di osservarla con quello sguardo filosofico che ho sempre gettato su tutto ciò che mi circonda.

« Sei costì, caro nipote? », mi disse con una voce quasi inarticolata. « Sì, zia: sono ai vostri ordini e credo che fareste bene a prendere un po' di vino vecchio ». « Dammelo, caro: il liquido va sempre giù ».

Mi affrettai a portarglielo e sollevandola dolcemente le feci inghiottire un mezzo bicchiere del mio vino migliore. Ella si rianimò immediatamente e volgendo verso di me due occhi che erano stati bellissimi: « Ti ringrazio tanto », disse, « di quest'ultimo favore: se arriverai alla mia età, vedrai che la morte diventa un bisogno, proprio come il sonno ».

Furono le sue ultime parole, e mezz'ora dopo s'era addormentata per sempre.

Il dottor Richerand ha descritto con tanta verità e filosofia le ultime degradazioni del corpo umano e gli ultimi momenti dell'individuo, che i lettori mi saranno grati di far loro conoscere il brano seguente:

« Ecco l'ordine secondo cui le facoltà intellettuali cessano e si decompongono. La ragione, attributo di cui l'uomo pretende di essere il possessore esclusivo, lo abbandona per prima. Egli perde dapprima il potere di associare i giudizi, e sùbito dopo quello di paragonare, di combinare, di riunire insieme più idee per giudicare i loro rapporti. Allora si dice che il malato perde la testa, che sragiona, che è in delirio. Egli si aggira di solito intorno alle idee che ha più familiari: la passione dominante si rivela facilmente: l'avaro fa i discorsi più indiscreti intorno al suo tesoro nascosto; un altro muore assalito da terrori religiosi. Ricordi deliziosi della patria lontana, voi vi risvegliate allora con tutto il vostro fascino e la vostra forza.

« Dopo il raziocinio e il giudizio, la facoltà di associa-

re le idee viene colpita dalla distruzione successiva. Questo avviene nello stato conosciuto sotto il nome di *svenimento*, come ho provato su me stesso. Parlavo con un amico quando provai una difficoltà insormontabile a unire due idee sulla somiglianza delle quali volevo formulare un giudizio: ma la sincope non era completa; conservavo ancora la memoria e la facoltà di sentire: udivo distintamente le persone che erano intorno a me dire: « Sviene » e agitarsi per farmi uscire da quello stato *che non era privo di qualche dolcezza.*

« Poi si spegne la memoria. Il malato che nel delirio riconosceva ancora quelli che gli erano vicini, più tardi non riconosce i familiari e alla fine neppure quelli coi quali viveva in grande intimità. Finalmente cessa di sentire; ma i sensi si spengono in un ordine successivo e determinato: il gusto e l'odorato non dànno più alcun segno della loro esistenza; gli occhi si velano di una nube opaca e prendono un'espressione sinistra; l'orecchio è ancora sensibile ai suoni e al rumore. Perciò gli antichi, per assicurarsi della realtà della morte, usavano gridar forte all'orecchio del defunto. Il morente non fiuta, non gusta, non vede e non ode più. Gli rimane il senso del tatto: si agita nel letto, tira fuori le braccia, cambia ogni momento di posizione; compie, come abbiamo già detto, movimenti simili a quelli del feto che si agita nel seno materno. La morte che lo colpirà non può ispirargli alcuna paura, perché egli non ha più idee e finisce di vivere come aveva cominciato: senz'averne coscienza » *.

* Richerand, *Elementi di fisiologia,* ediz. IX, tomo II, pagina 600.

MEDITAZIONE XXVII

STORIA FILOSOFICA DELLA CUCINA

153. - LA CUCINA E LE SUE VARIE SPECIE

La cucina è la più antica delle arti, perché Adamo nacque digiuno e il neonato, appena entrato in questo mondo, manda delle grida che si calmano solo sul seno della nutrice.

Inoltre, fra tutte le arti, è quella che ci ha reso il servizio più importante nella vita civile, perché i bisogni della cucina ci hanno insegnato a usare il fuoco e l'uomo per mezzo del fuoco ha domato la natura.

Guardando le cose dall'alto, si possono contare fino a tre le specie della cucina:

La prima, che si occupa della preparazione degli alimenti, ha conservato il nome primitivo.

La seconda, che si occupa di analizzarli e di conoscerne gli elementi: si è convenuto di chiamarla *chimica*.

La terza, che si può chiamare cucina di riparazione, è più conosciuta col nome di *farmacia*.

Se differiscono per il fine, esse sono però unite per la applicazione del fuoco, per l'uso dei fornelli e per l'impiego degli stessi recipienti.

Così, lo stesso pezzo di bue che il cuoco trasforma in brodo e lesso, il chimico lo prende per sapere in quante specie di corpi è divisibile e il farmacista ce lo fa violentemente uscir di corpo se per caso ne abbiamo fatta un'indigestione.

154. - ORDINE DI ALIMENTAZIONE

L'uomo è un animale onnivoro: egli ha denti incisivi per dividere le frutta, denti molari per triturare i cereali e denti canini per lacerare la carne; al quale pro-

posito è stato osservato che più l'uomo è vicino allo stato selvaggio, più i denti canini sono forti e diversi dagli altri.

È molto probabile che la specie umana sia stata per molto tempo frugivora e che tale fosse per necessità; perché l'uomo è il più pesante degli animali del mondo antico e i suoi mezzi d'attacco sono molto limitati finché egli non si provveda di armi. Ma l'istinto di perfezionamento insito nella sua natura non tardò a svilupparsi: la stessa coscienza della propria debolezza lo spinse a cercare di farsi delle armi; egli vi fu spinto anche dall'istinto carnivoro annunciato dai suoi denti canini; e *quando fu armato fece sua preda e suo nutrimento tutti* gli animali che lo circondavano.

Tale istinto di distruzione sussiste anche oggi: i bambini quasi sempre uccidono gli animaletti che si dànno nelle loro mani; e se avessero fame li mangerebbero.

Nessuna meraviglia che l'uomo abbia desiderato nutrirsi di carne: egli ha lo stomaco troppo piccolo e le frutta hanno troppo poche sostanze animalizzabili per bastare completamente a ristorarlo. Egli potrebbe nutrirsi meglio di legumi, ma questo regime presuppone arti che sono venute soltanto molti secoli dopo.

Le prime armi dovettero essere rami d'albero: più tardi si ebbero archi e frecce.

È notevolissimo che dappertutto ov'è stato trovato, l'uomo, sotto tutti i climi, a tutte le latitudini, è stato veduto armato d'arco e di frecce. Tale uniformità è difficile a spiegare. Non si capisce come la stessa serie di idee si sia presentata a individui sottoposti a condizioni così diverse: essa deve derivare da una causa che è rimasta occulta dietro la cortina dei secoli.

La carne cruda ha solo un inconveniente: quello di attaccarsi ai denti per la sua viscosità; a parte questo, *non è sgradevole di sapore. Condita con un po' di sale* si digerisce benissimo e dev'essere più nutriente di ogni altra.

Un capitano dei Croati, che invitai a pranzo nel 1815, mi diceva: « Dio mio, non ci vogliono tanti preparativi per fare una buona tavola. Noi, quando siamo in guerra e abbiamo fame, ammazziamo la prima bestia che ci càpita sotto mano: ne tagliamo un pezzo ben carnoso, lo

spolverizziamo con un po' di sale che abbiamo sempre nella *sabre-tasche* *: lo mettiamo sotto la sella, in groppa al cavallo: lanciamo l'animale al galoppo e (facendo il movimento d'un uomo che strappa con tutta la forza dei denti), *gniam, gniam, gniam*, mangiamo come principi ».

Quando i cacciatori del Delfinato vanno a caccia in settembre, sono anch'essi provvisti di pepe e sale. Se ammazzano un beccafico ben grasso, lo spennano, lo condiscono, lo portano un po' dentro il cappello e lo mangiano. Assicurano che l'uccello trattato così è anche più buono che arrostito.

Del resto, se i nostri trisavoli mangiavano i cibi crudi, noi non ne abbiamo perduto del tutto l'abitudine. I palati più delicati mangiano ben volentieri le salsicce d'Arles, la mortadella, il bue affumicato d'Amburgo, le acciughe, le aringhe salate e altri cibi simili, che non sono stati sul fuoco e che non per questo suscitano meno l'appetito.

155. - SCOPERTA DEL FUOCO

Dopo che si furono nutriti per molto tempo alla maniera dei Croati, gli uomini scoprirono il fuoco: e la scoperta avvenne per caso, perché il fuoco non esiste spontaneamente sulla terra; gli abitanti delle isole Marianne non lo conoscono.

156. - COTTURA

Conosciuto il fuoco, l'istinto di perfezionamento fece sì che l'uomo gli avvicinò le carni, dapprima per asciugarle: poi le mise sui carboni per cuocerle.

La carne così trattata parve molto più buona: prende infatti più consistenza, si mastica assai più facilmente e l'osmazoma, rosolandosi, si aromatizza e le dà un profumo che è sempre piaciuto.

Intanto qualcuno osservò che la carne cotta sui carbo-

* La *sabre-tasche* o tasca di sciabola è quella specie di tasca a forma di scudo che è attaccata alla bandoliera da cui pende la sciabola della cavalleria leggera: si sente spesso nominare nelle storie che i soldati si raccontano fra loro.

ni s'insudicia perché porta sempre con sé qualche particella di cenere o di carbone da cui è difficile liberarla. A tale inconveniente fu rimediato infilandola a spiedi i quali venivano posti al di sopra dei carboni ardenti appoggiati su pietre di una certa altezza.

Così si giunse alla carne sui ferri, preparazione semplice quanto saporita, perché la carne sui ferri, in parte affumicata, è sempre di ottimo sapore.

Le cose non erano molto più progredite di così nei tempi omerici; e spero che non dispiacerà vedere come Achille ricevette nella sua tenda tre dei più considerevoli eroi greci, uno dei quali era stato re.

Dedico alle signore il racconto che sto per fare, perché Achille era il più bello dei Greci e il suo orgoglio non gli impedì di piangere quando gli fu rapita Briseide: e anche la traduzione che scelgo è per loro: è la traduzione elegante del signor Dugas-Montbel, scrittore dolce, piacevole e abbastanza amante della buona tavola per essere un grecista:

Maiorem iam crateram, Moenetii filii, appone,
meraciusque misce, poculum autem para unicuique;
charissimi enim isti viri meo sub tecto.
Sic dixit: Patroclus dilecto obedivit socio;
sed cacabum ingentem posuit ad ignis iubar;
tergum in ipso posuit ovis et pinguis caprae.
Apposuit et suis saginati scapulam abundantem
[pinguedine.
Huic tenabat carnes Automedon, secabatque nobilis
[Achilles,
eas quidem minute secabat, et verubus affigebat.
Ignem Moenetiades accendebat magnum, deo similis vir;
sed postquam ignis deflagravit, et flamma exstincta est,
prunas sternens, verua desuper extendit.
Inspersit autem sale sacro, a lapidibus elevans.
At postquam assavit et in mensas culinarias fudit,
Patroclus quidem, panem accipiens, distribuit in mensas
pulchris in canistris, sed carnem distribuit Achilles.
Ipse autem adversus sedit Ulyssi divino,
ad parietem alterum. Diis autem sacrificare iussit
Patroclum suum socium. Is in ignem iecit libamenta.
Hi in cibos paratos appositos manus immiserunt,

sed postquam potus et cibi desiderium exemerunt, innuit Aiax Phoenici: intellexit autem divinus Ulysses implensque vino poculum, propinavit Achilli *.

« "Recami, o figlio di Menezio, il mio più ampio cratere e mesci del più puro e prepara a ciascuno la tazza: sotto il mio tetto oggi sono entrati carissimi uomini".

« Dissi, e Patroclo obbedì tosto agli ordini del fedele compagno. Frattanto Achille pose sul fuoco fiammeggiante un grande concavo vaso contenente le spalle di una pecora e di una grossa capra insieme con l'ampia schiena di un succulento porco. Automedonte teneva in alto le carni: il divino Achille le tagliava a pezzi e le infilava negli spiedi. Il Meneziade intanto accendeva un gran fuoco. Quando la legna consumata non gettava più che una languida fiamma, egli pose nella brace due lunghi dardi sostenuti da grosse pietre e vi sparse il sacro sale.

« Quando le carni furono pronte e fu apparecchiato il banchetto, Patroclo distribuì il pane sulla tavola: ma le carni volle servirle lo stesso Achille. Poi egli si pose di fronte ad Ulisse all'altro capo della tavola e ordinò al suo compagno di sacrificare agli Dei. Patroclo gettò nel fuoco le primizie del pasto e tutti tesero le mani verso i cibi che erano loro offerti. Quando ognuno fu sazio, Aiace fece un segno a Fenice: Ulisse se ne accorse, riempì l'ampio cratere e rivolgendosi all'eroe: "Salute, Achille", disse ».

Così un re, un figlio di re e tre capitani greci pranzarono benissimo con pane, vino e carne arrostita.

Dobbiamo credere che se Achille e Patroclo prepararono essi stessi il banchetto, ciò avvenisse eccezionalmente e per onorare tanto più gli ospiti illustri dei quali ricevevano la visita, perché di solito le faccende di cucina toccavano ai servi e alle donne: ciò apprendiamo dallo stesso Omero là ove descrive, nell'*Odissea*, i pasti dei Proci.

Allora le viscere degli animali imbottite di sangue e di

* *Iliade*, IX, 202 segg. - Non ho trascritto il testo originale che pochi avrebbero capito: ma ho creduto mio dovere dare la versione latina, perché questa lingua più conosciuta, modellandosi perfettamente sul greco, si presta meglio ai particolari e alla semplicità del banchetto eroico.

grasso, ossia il sanguinaccio, erano considerate un cibo di prim'ordine.

A quei tempi, e senza dubbio anche molto prima, la poesia e la musica si erano associate alle delizie dei pranzi. Cantori venerati celebravano le meraviglie della natura, gli amori degli Dei e le gesta dei guerrieri: essi esercitavano una specie di sacerdozio ed è probabile che anche il divino Omero derivasse da qualcuno di quegli uomini favoriti dal Cielo: egli non sarebbe salito così in alto se non avesse cominciato a studiare la poesia fino dall'infanzia.

La signora Dacier osserva che Omero non parla mai, in nessun luogo delle sue opere, di carne bollita. Gli Ebrei, essendo stati a lungo in Egitto, erano più progrediti: essi avevano recipienti che resistevano al fuoco e in un recipiente di tal genere fu fatta la minestra di lenticchie che Giacobbe fece pagar così cara ad Esaù.

È veramente difficile indovinare come l'uomo sia riuscito a lavorare i metalli: si dice che il primo a occuparsene fu Tabal-Cain.

Allo stato attuale della scienza, i metalli si lavorano con altri metalli: li domiamo con tenaglie di ferro, li battiamo con martelli di ferro, li modelliamo con lime d'acciaio: ma nessuno mi ha mai saputo spiegare come sia stata fatta la prima tenaglia, come sia stato costruito il primo martello.

157. - BANCHETTI DEGLI ORIENTALI E DEI GRECI

La cucina fece grandi progressi quando si ebbero dei recipienti di rame o di argilla, resistenti al fuoco. Fu possibile condire le carni, far cuocere i legumi: si ebbero il brodo, il sugo, la gelatina; tutte queste cose si sono seguite l'una all'altra aiutandoci a migliorare le vivande.

I più antichi libri che ci rimangono parlano con lode dei banchetti dei re d'Oriente. È probabile che monarchi, i quali regnavano su paesi così fertili di ogni prodotto, e soprattutto di spezie e profumi, avessero mense sontuose: ma non ne conosciamo i particolari. Si sa soltanto che Cadmo, il quale introdusse in Grecia l'alfabeto, era stato cuoco del re di Sidone.

Questi popoli voluttuosi furono i primi a circondare i letti di tavole apparecchiate e a mangiare sdraiati.

Tale raffinatezza, la quale ha un che di molle, non piacque altrettanto in ogni paese. I popoli che stimavano molto la forza e il coraggio, che consideravano una virtù la frugalità, respinsero a lungo quell'usanza, ma essa fu adottata ad Atene e per molto tempo fu comune a tutti i popoli civili.

La cucina e le sue delizie furono in grande favore presso gli Ateniesi, popolo elegante e avido di novità: i re, i ricchi signori, i poeti, i dotti ne diedero l'esempio, e gli stessi filosofi non credettero di doversi privare di gioie attinte dal seno della natura.

Secondo quanto si legge negli antichi scrittori, non si può dubitare che i loro banchetti fossero delle vere e proprie feste.

La caccia, la pesca e il commercio procuravano loro gran parte dei cibi che anche oggi son ritenuti eccellenti e la concorrenza li aveva fatti salire a un prezzo eccessivo.

Tutte le arti contribuivano a ornare le loro tavole, attorno alle quali i commensali si adunavano sdraiati sui letti coperti di ricchi tappeti e di porpora.

Tutti si studiavano di dar maggior pregio alla mensa, più ancora che con scelte vivande, con una conversazione piacevole; e i discorsi conviviali diventarono un'arte.

I canti, che si usavano verso la terza portata, perdettero la loro antica austerità: essi non celebrarono più soltanto gli Dei, gli eroi e i fatti storici: furono esaltati l'amicizia, il piacere e l'amore con una dolcezza e un'armonia che le nostre lingue aride e dure non raggiungeranno mai.

I vini della Grecia, che anche oggi riteniamo eccellenti, erano stati esaminati e classificati dai buongustai, cominciando dai più dolci, per finire coi più forti. In qualche banchetto se ne percorreva tutta la scala e al contrario di quel che si usa oggi, i bicchieri erano più grandi quanto più buono era il vino che si mesceva.

Le donne più belle aggiungevano grazia a quelle voluttuose riunioni: danze, giuochi, divertimenti d'ogni specie prolungavano i piaceri della serata. Si respirava la voluttà con tutti i pori e più di un Aristippo arrivato lì sotto la bandiera di Platone, si ritirò poi sotto quella di Epicuro.

I dotti fecero a gara per scrivere intorno ad un'arte

che procurava così dolci godimenti. Platone, Ateneo ed altri ci hanno tramandato i loro nomi, ma le opere, purtroppo, sono andate perdute: e fra esse dobbiamo rimpiangere soprattutto la *Gastronomia* di Archestrade, che fu amico di uno dei figli di Pericle.

« Questo grande scrittore », dice Teòtimo, « aveva percorso terre e mari per vedere coi propri occhi ciò che essi producono di meglio. Nei suoi viaggi egli non s'informava dei costumi dei popoli, tanto (pensava) è impossibile cambiarli, ma entrava nelle cucine in cui si preparavano le delizie della mensa e non trattò mai altro che con uomini i quali si occupassero di piaceri gastronomici. Il suo poema è un tesoro di sapienza e non contiene un verso che non sia un precetto ».

Tale fu la condizione della cucina in Grecia * e tale si mantenne fino al momento in cui un pugno d'uomini venuti a stabilirsi sulle rive del Tevere estese il proprio dominio sui popoli vicini e finì con l'invadere il mondo.

158. - BANCHETTI DEI ROMANI

La buona tavola non fu conosciuta dai Romani finché essi combatterono per stabilire la loro indipendenza e per soggiogare le popolazioni vicine povere quanto loro. A quei tempi i generali tiravano l'aratro, vivevano di legumi, ecc. Gli storici frugivori lodano quei tempi primitivi in cui la frugalità era molto onorata. Ma quando le loro conquiste si furono estese all'Africa, alla Sicilia, alla Grecia, quando essi pranzarono a spese dei vinti in paesi ove la civiltà era più progredita, introdussero in Roma certi piatti che li avevano entusiasmati presso gli stranieri, e tutto fa credere che quei piatti fossero bene accolti.

I Romani avevano mandato ad Atene una deputazione per far tesoro delle leggi di Solone; essi vi andarono anche per studiare le belle lettere e la filosofia. Raffina-

* « Nonostante queste prove gloriose, Atene non ebbe mai la *grande cucina*, perché preferì troppo i dolci, la frutta, i fiori: essa non ebbe né il pane di fior di farina né le spezie italiane, le salse sapienti e i vini bianchi del Reno che si usavano nella Roma dei Cesari » (De Cussy).

rono così i loro costumi e conobbero le delizie dei banchetti: a Roma, oltre che oratori, filosofi e rètori, arrivavano dei cuochi.

Col tempo e con le vittorie che fecero affluire a Roma tutte le ricchezze del mondo, il lusso della tavola arrivò fin quasi all'incredibile.

Tutto si volle assaggiare, dalla cicala allo struzzo, dal ghiro al cinghiale *; tutto ciò che poteva stuzzicare il gusto fu sperimentato come condimento: si condirono le vivande con sostanze che a noi sembrano impossibili, come l'assafetida, la ruta, ecc.

Il mondo conosciuto fu messo a contribuzione dagli eserciti e dai viaggiatori. Dall'Africa furono importati le galline di faraone e i tartufi, dalla Spagna i conigli, dalla Grecia i fagiani, che vi erano recati dalle rive del Fasi, e dagli estremi confini dell'Asia i pavoni.

I più ragguardevoli fra i Romani si fecero un vanto di possedere bei giardini ove facevano coltivare non solo gli alberi da frutto conosciuti da tempo antico come il pero, il melo, il fico, la vite, ma anche quelli importati da paesi diversi: ebbero così l'albicocca d'Armenia, la pèsca di Persia, la cotogna di Sidone, il lampone delle valli del monte Ida e la ciliegia, conquista di Lucullo nel Ponto. Tali importazioni, che naturalmente avvennero in tempi molto diversi, provano per lo meno che la

* *Glires isicio porcino, item pulpis ex omni glirium membro tritis cum pipere, nucleis, lasere, liquamine, farcies, glires et sutos in tegula positos, mittes in furnum an farsos in clibano coques* [Farcirai i ghiri con salsiccia di maiale e parimenti con polpa tritata tolta da ogni membro dei ghiri, unendovi pepe, mandorle, silfio e salsa; dopo averli cuciti e posti in una casseruola, li metterai nel forno, oppure li cuocerai così farciti in una tegghia]. I ghiri erano considerati cibo eccellente; talora si portava in tavola la bilancia per verificarne il peso. È noto l'epigramma di Marziale a proposito dei ghiri (XIII, 59):

Tota mihi dormitur hiems; et pinguior illo
tempore sum quo nil nisi somnus alit.

[Dormo tutto l'inverno; e son più grasso in quest'epoca, nella quale nulla, tranne il sonno, mi nutre].

Il Lister, medico ghiotto di una regina anche più ghiotta (la regina Anna), discorrendo dell'utilità che può aver per la cucina l'uso della bilancia, osserva che se dodici lodole non pesano più di dodici once, esse sono appena mangiabili, ma se pesano tredici once, son grasse e squisite.

tendenza ad esse era generale, che ognuno si faceva una gloria e un dovere di contribuire ai godimenti del popolo-re.

Fra i cibi, il pesce fu soprattutto un genere di lusso. Certe specie furono preferite e tali preferenze aumentarono quando la pesca era avvenuta in luoghi determinati. Il pesce dei paesi lontani fu portato in vasi pieni di miele e quando i pesci erano di dimensioni più grandi del solito, si vendevano a prezzi considerevoli per la concorrenza fra i consumatori, alcuni dei quali erano più ricchi dei re.

Anche le bevande furono oggetto di una grande attenzione e di molte cure. I vini di Grecia, di Sicilia e d'Italia fecero la delizia dei Romani; e poiché essi traevano pregio sia dal luogo, sia dall'anno in cui erano stati prodotti, su ciascuna anfora era scritto una specie di certificato di nascita:

O nata mecum consule Manlio *.

E non basta. In conseguenza di quell'istinto di esaltazione che abbiamo già notato, la gente si studiò di rendere i vini più frizzanti e più profumati: vi si infusero fiori, aromi, droghe di varie specie, e le preparazioni che gli scrittori del tempo ci hanno trasmesse sotto il nome di *condita* dovevano bruciare la bocca e irritare fortemente lo stomaco.

Così fino da allora i Romani già sognavano l'alcole, che pure fu scoperto più di quindici secoli dopo

Ma quel lusso straordinario si manifestò in maggior forza soprattutto verso gli accessori dei pasti.

Tutti i mobili necessari per i banchetti furono fatti con ricercatezza, sia rispetto alla materia, sia rispetto alla lavorazione. Il numero delle portate aumentò via via fino a venti e più e ad ogni portata si levava tutto ciò ch'era stato adoprato per le portate precedenti.

Certi schiavi erano specialmente addetti a ogni funzione del convito e queste funzioni erano minuziosamente distinte. I più soavi profumi imbalsamavano la sala

* [O nata con me quando fu console Manlio. - Cioè l'anno stesso in cui nacque Orazio, nel 65 a. C. - È l'inizio dell'ode III, 21 di Orazio.]

del banchetto. Una specie di araldi proclamavano il valore dei piatti degni di speciale attenzione: essi annunciavano i titoli che ogni piatto aveva per ricevere questo particolare omaggio: insomma, non era trascurato nulla di ciò che potesse aguzzare l'appetito, tener desta l'attenzione e prolungare i godimenti.

Questo lusso cadeva anche in aberrazioni e bizzarrie. Tali erano per esempio i banchetti in cui pesci ed uccelli erano offerti a migliaia o vi erano piatti che avevano il solo merito di costar carissimi, come quel piatto composto di cinquecento cervelli di struzzo e l'altro in cui si vedevano le lingue di cinquemila uccelli i quali tutti avevano parlato.

Da quanto precede, mi pare che si possa facilmente rendersi conto delle somme considerevoli che Lucullo spendeva per la tavola e del costo dei banchetti ch'egli offriva nella sala d'Apollo ove si riteneva un dovere usare tutti i mezzi conosciuti per appagare la sensualità dei convitati.

159. - RESURREZIONE DI LUCULLO

Tali giorni gloriosi potrebbero rinascere sotto i nostri occhi, e per rinnovarne i miracoli, manca soltanto un Lucullo. Supponiamo che un uomo conosciuto per la sua immensa ricchezza volesse celebrare un grande avvenimento politico o finanziario e dare per l'occasione una festa solenne senza badare a spese.

Supponiamo ch'egli chiami in aiuto tutte le arti per adornare in ogni parte il luogo della festa e che ordini ai cuochi di usare per la buona tavola tutti gli espedienti dell'arte e di offrir da bere ai convitati quel che le cantine contengono di più prezioso;

che faccia rappresentare, in quel pranzo solenne, due commedie recitate dai migliori artisti;

che durante il pasto risuoni la musica eseguita dagli artisti più famosi sia per la parte strumentale che per quella vocale;

che abbia fatto preparare, per l'intervallo fra il pranzo e il caffè, un balletto danzato dalle più belle e più agili ballerine dell'Opéra;

che la serata termini con un ballo in cui siano riunite duecento donne scelte fra le più belle e quattrocento danzatori scelti fra i più eleganti;

che il buffet sia costantemente fornito di quel che di meglio si conosce in fatto di bibite calde, fresche e ghiacciate;

che verso mezzanotte uno spuntino sapiente renda a tutti un nuovo vigore;

che i servi siano belli e ben vestiti, l'illuminazione perfetta, e, per non dimenticar nulla, che l'anfitrione abbia provveduto a mandare a prendere e ricondurre in comode carrozze tutta la gente.

Se una festa simile fosse stata ben pensata, bene ordinata, ben curata e ben condotta, tutti coloro che conoscono Parigi ammetterebbero con me che i conti del giornò dopo sarebbero tali da far tremare anche l'amministratore di Lucullo.

Indicando quel che occorrerebbe fare oggi per imitare le feste di quel Romano magnifico, ho abbastanza dimostrato al lettore ciò che si usava allora per gli accessòri d'obbligo dei banchetti, ove non si dimenticava mai di far venire attori, cantanti, mimi, buffoni e tutto quanto poteva contribuire ad aumentare il piacere delle persone invitate unicamente perché si divertissero.

Ciò che si era fatto presso i Greci, poi presso i Romani, più tardi, nel Medio Evo, anche fra noi, e che si fa anche oggi, si fonda sulla natura stessa dell'uomo, il quale cerca con impazienza la fine della strada in cui s'è avviato ed è tormentato da una vaga inquietudine finché la somma totale della sua forza disponibile non è interamente occupata.

160. - « LECTISTERNIUM » E « INCUBITATIUM »

I Romani, come gli Ateniesi, mangiavano coricati; ma giunsero a questo per una via non diretta.

Dapprima si servirono dei letti soltanto nei pasti sacri offerti agli Dei: poi ne adottarono l'uso gli alti magistrati e i cittadini ragguardevoli: l'uso stesso divenne presto generale e durò fin verso il principio del secolo quarto dell'Era Cristiana.

Questi letti, che dapprima erano una specie di sempli-

ci panche imbottite di paglia e coperte di pelle, parteciparono ben presto al lusso che invase tutto quanto riguardava i banchetti. Furono fatti dei legni più preziosi, incrostati d'avorio, d'oro e qualche volta di pietre preziose: furono ornati di cuscini straordinariamente soffici e i tappeti che li coprivano furono ornati di trine stupende.

I commensali giacevano sul fianco sinistro, appoggiandosi sul gomito e di solito ogni letto conteneva tre persone.

Questo modo di stare a tavola, che i Romani chiamavano *lectisternium*, era più comodo e più adatto di quello che noi abbiamo adottato o piuttosto rimesso in uso? Non credo.

Dal lato fisico, l'atto di star coricati esigeva un certo sforzo per mantenere l'equilibrio quando il peso di una parte del corpo girava sull'articolazione del braccio.

Anche dal lato fisiologico c'è qualche cosa da osservare: il cibo non viene messo in bocca in modo molto naturale: gli alimenti scendono con maggior fatica e si dispongono male nello stomaco.

L'ingestione dei liquidi o l'atto del bere era poi particolarmente difficile: occorreva una grande attenzione per non versare il vino contenuto in quelle larghe coppe che brillavano sulle tavole dei gran signori: e certo dové nascere sotto il regno del *lectisternium* il proverbio: « Dalla coppa alla bocca molto vino va perduto ».

Non doveva poi esser facile mangiare pulitamente quando si mangiava coricati, soprattutto se pensiamo che molti dei commensali portavano la barba lunga e che si usavano le dita, o tutt'al più il coltello, per portare i bocconi alla bocca, perché la forchetta è invenzione moderna: negli scavi d'Ercolano non se ne sono trovate, mentre si sono trovati molti cucchiai.

È probabile che non fosse rispettato il pudore qua e là nei pranzi ove spesso si oltrepassavano i limiti della temperanza sui letti ove i due sessi erano mescolati ed ove non di rado si vedevano alcuni commensali dormire.

Nam pransus iaceo, et satur supinus
pertundo tunicamque, palliumque *.

* [Ché dopo pranzo me ne sto disteso e, sazio, a pancia all'aria, foro la tunica e il pallio. - Catullo, 32, 10-11.]

Perciò la prima ad insorgere fu la morale.

Allorché la religione cristiana, sfuggita alle persecuzioni che avevano insanguinato la sua culla, ebbe acquistato qualche autorità, i suoi ministri levarono la voce contro gli eccessi dell'intemperanza. Essi protestarono contro la lunghezza dei pasti in cui tutti i precetti cristiani erano violati e la gente si circondava di tutte le voluttà. Votati a un regime austero, essi misero la gola fra i peccati capitali, criticarono aspramente la promiscuità dei sessi e soprattutto flagellarono l'uso di mangiare coricati, uso che parve loro il risultato di una mollezza colpevole e la causa principale degli abusi deplorati.

La loro voce minacciosa fu ascoltata: i letti non ornarono più la sala del banchetto, si tornò all'antica maniera di mangiare stando seduti e, rara fortuna, questa forma, ordinata dalla morale, non ha minimamente danneggiato il piacere.

161. - POESIA

Ai tempi di cui parliamo, la poesia conviviale subì una nuova modificazione e prese, nella bocca di Orazio, di Tibullo e d'altri scrittori press'a poco contemporanei, un languore e una mollezza ignoti alle Muse di Grecia.

Dulce ridentem Lalagen amabo
dulce loquentem *.

Quaeris quot mihi batiationes
tuae, Lesbia, sint satis superque **.

Pande, puella, pande capillulos
flavos, lucentes ut aurum nitidum.
Pande, puella, collum candidum
productum bene candidis humeris ***.

* [Amerò la dolceridente, la dolceparlante Lalage. - Orazio, *Odi*, I, 22.]

** [Tu chiedi, Lesbia, quanti tuoi baci mi possano bastare ed essere d'avanzo. - Catullo, 7, 1-2.]

*** [Sciogli, fanciulla, sciogli i tuoi capelluzzi biondi, lucenti come fulgido oro. Distendi, fanciulla, il tuo candido collo, ben allungato sulle candide spalle. - Cornelio Gallo.]

162. - IRRUZIONE DEI BARBARI

I cinque o sei secoli che abbiamo percorsi in un piccolo numero di pagine furono i bei tempi per la cucina e per coloro che la coltivarono: ma l'arrivo, o meglio, l'irruzione dei popoli del Nord cambiò tutto, sconvolse tutto: e quei giorni gloriosi furono seguiti da una lunga e terribile oscurità.

All'apparizione di quegli stranieri l'arte alimentare scomparve con le scienze di cui è compagna e consolatrice. I cuochi furono per la maggior parte massacrati nei palazzi dove servivano; gli altri fuggirono per non offrir da banchettare agli oppressori del loro paese; e i pochi che andarono a offrire i loro servigi ebbero l'onta di sentirseli rifiutare.

Quelle bocche feroci, quelle gole brutali erano insensibili alle dolcezze di una mensa delicata. Enormi quarti di bestiame e di selvaggina, quantità immense delle bevande più forti bastavano per farli felici; e poiché gli usurpatori erano sempre armati, i pasti degeneravano molto spesso in orgie e sovente la sala del banchetto vide scorrere il sangue.

Ma è nella natura delle cose che quel che è eccessivo non dura. I vincitori alla fine si stancarono di essere crudeli: essi si allearono coi vinti, presero una vernice di civiltà e cominciarono a conoscere le dolcezze della vita sociale.

Di tale miglioramento anche i pasti si risentirono. Gli amici furono invitati non tanto per saziarli quanto per ricrearli: ed essi riconobbero che si faceva qualche sforzo per vederli contenti: un'allegria più decente animò il convito e i doveri dell'ospitalità ebbero qualcosa di più affettuoso.

Questi miglioramenti che avvennero verso il quinto secolo dell'êra nostra, diventarono più notevoli sotto Carlomagno: e dai suoi capitolari si vede come quel gran re si occupasse personalmente perché i suoi dominî potessero contribuire al lusso della sua mensa.

Sotto questo principe e sotto i suoi successori le feste presero un carattere galante e cavalleresco: le dame abbellirono la corte: esse distribuivano il premio del

valore: e fu visto il fagiano dalle zampe dorate e il pavone dalla coda spiegata portati sulle tavole dei principi da paggi coi galloni d'oro e da gentili fanciulle innocenti, ma pur desiderose di piacere.

Notiamo che per la terza volta le donne, escluse dai Greci e dai Romani, furono chiamate ad ornare con la loro presenza i banchetti. Soltanto gli Ottomani hanno resistito all'appello: ma tempeste orribili minacciano quell'insocievole popolo e non passeranno trent'anni che la voce potente del cannone proclamerà l'emancipazione delle odalische.

Dato l'impulso, il movimento fu trasmesso fino a noi, ricevendo sempre un forte progresso per l'urto delle generazioni.

Le donne, più o meno blasonate, si occuparono, nell'interno delle loro case, della preparazione dei cibi; lavoro che esse considerarono come facente parte delle cure dell'ospitalità che ancora esisteva in Francia verso la fine del secolo decimosettimo.

Sotto le loro belle mani gli alimenti subirono talvolta metamorfosi singolari: l'anguilla ebbe il dardo del serpente: la lepre le orecchie di un gatto e altri simili scherzi. Esse fecero molto uso delle spezie che i Veneziani cominciavano a far venire dall'Oriente nonché delle acque profumate che erano fornite dagli Arabi, sicché il pesce fu cotto qualche volta con l'acqua di rose. Il lusso della tavola consisteva soprattutto nell'abbondanza dei cibi: e le cose andarono tanto in là, che i nostri re si credettero obbligati a mettervi un freno con leggi suntuarie, le quali ebbero la stessa sorte di quelle emanate sullo stesso argomento dai legislatori greci e romani. La gente ci rise; le leggi furono eluse, furono dimenticate e rimasero scritte nei libri come monumenti storici.

Ognuno continuò a far buona tavola quando poteva e ciò si fece soprattutto nelle abbazie, nei conventi, nei monasteri, perché le ricchezze di cui godevano tali istituzioni erano meno esposte alle vicende e ai pericoli delle guerre intestine che funestarono così a lungo la Francia.

Poiché è certissimo che le dame francesi si sono sempre più o meno occupate di ciò che si faceva nelle loro

cucine, dobbiamo concluderne che si deve al loro intervento la indiscutibile preminenza che la cucina francese ha sempre avuto in Europa e che è stata conquistata soprattutto con una quantità immensa di preparazioni ricercate, leggiere e ghiotte, di cui soltanto le donne potevano concepire l'idea.

Ho detto che ognuno faceva buona tavola *quando poteva*, ma non si poteva sempre. Perfino il pranzo dei nostri re era qualche volta abbandonato al caso. Si sa che esso non fu sempre assicurato durante le guerre civili: ed Enrico IV una sera avrebbe fatto una ben magra cena se non avesse avuto l'ottima idea di ammettere alla propria tavola un borghese, possessore del solo tacchino esistente in una città dove il re doveva passare la notte.

Ma la scienza della cucina progrediva lentamente: i crociati la dotarono dello scalogno divelto dalle pianure d'Ascalona: dall'Italia fu importato il prezzemolo: e molto tempo prima di Luigi IX, i pizzicagnoli e i salumieri avevano fondato sulla manipolazione del maiale le speranze di una fortuna di cui abbiamo sotto gli occhi magnifici esempi.

Non minori successi ebbero i pasticcieri: e i prodotti della loro industria figurarono con onore in tutti i banchetti. Già prima di Carlo IX essi formavano una corporazione considerevole: e questo principe diede loro degli statuti in cui è notevole il privilegio di fabbricare il pane per la Messa.

Verso la metà del secolo decimosettimo, gli Olandesi portarono in Europa il caffè *. Soliman Aga, questo turco potente di cui le nostre trisavole andavano matte, ne fece loro prendere le prime tazze nel 1660: un americano ne vendette pubblicamente alla fiera di San Germano nel 1670: e la via di Saint-André-des-Arcs ebbe il primo caffè ornato di specchi e di tavolini di marmo suppergiù come si vedono oggi.

* Fra gli Europei, gli Olandesi per primi trassero dall'Arabia alcune piante di caffè che portarono a Batavia e di lì in tutta l'Europa. Il signor de Reissout, luogotenente generale d'artiglieria, ne fece venire un arboscello da Amsterdam e lo regalò al giardino del re: fu il primo che si vedesse a Parigi. Quest'arboscello, di cui il signor de Jussieu ha fatto la descrizione, aveva nel 1613 un pollice di diametro e cinque piedi di altezza: il frutto è molto bello e somiglia un po' a una ciliegia.

Allora cominciò a spuntare anche lo zucchero* e Scarron, lamentandosi che sua sorella, per avarizia, aveva fatto restringere i buchi del polverizzatore di zucchero. intanto ci ha dato notizia che quell'arnese a suo tempo si usava.

Sempre nel secolo decimosettimo cominciò a diffondersi l'uso dell'acquavite. La distillazione, di cui la prima idea era stata recata dai crociati, fin allora era rimasta un mistero conosciuto solo da un piccolo numero d'iniziati. Verso il principio del regno di Luigi XIV i lambicchi cominciarono a diventar comuni, ma soltanto sotto Luigi XV l'acquavite diventò popolare: e ci vollero anni e anni di tentativi prima che si riuscisse a ottenere l'alcole con una sola operazione.

Sempre verso la stessa epoca si cominciò a usare il tabacco, sicché zucchero, caffè, acquavite e tabacco, le quattro merci così importanti, sia per il traffico, sia per la ricchezza fiscale, hanno appena quattro secoli.

163. - SECOLI DI LUIGI XIV E DI LUIGI XV

Sotto tali auspici cominciò il secolo di Luigi XIV: e sotto questo splendido regno la scienza dei banchetti obbedì all'impulso progressivo che fece andare innanzi tutte le altre scienze.

Ancora non è svanita la memoria delle feste che fecero accorrere tutta l'Europa, né dei tornei ove scintillarono per l'ultima volta le lance, sostituite poi vittoriosamente dalle baionette, e le armature cavalleresche ormai troppo deboli ripari contro la brutalità del cannone.

Tutte quelle feste terminavano con sontuosi banchetti che ne erano come il coronamento; perché l'uomo è fatto così; non può essere contento del tutto se non gli si appaga il gusto. E tal bisogno imperioso ha sottomesso la grammatica, tanto che per intendere che una cosa è perfetta, diciamo che è stata fatta con gusto.

Per una conseguenza necessaria, gli uomini che pre-

* Checché abbia detto Lucrezio, lo zucchero non era conosciuto dagli antichi. È un prodotto della scienza: e senza la cristallizzazione la canna non darebbe che una bevanda insipida e inutile.

siedevano alla preparazione di quei banchetti diventarono personaggi importanti e non a caso: infatti essi riunivano diverse qualità, ossia il genio per inventare, la sapienza per disporre, il discernimento per proporzionare, la sagacia per scoprire, la fermezza per farsi obbedire, e la puntualità per non farsi aspettare.

In tali grandi occasioni incominciò a manifestarsi la magnificenza dei trionfi da tavola, arte nuova che, riunendo in sé la pittura e la scultura, offre all'occhio un quadro piacevole e talora uno stile appropriato alla circostanza o all'eroe della festa.

Lì apparve la grandezza e perfino l'eccellenza dell'arte del cuoco: ma presto riunioni meno numerose e pranzi più fini richiesero un'attenzione più ragionata e cure più minuziose.

Nei piccoli banchetti, nei salotti delle favorite e ai pranzi fini dei cortigiani e dei finanzieri, gli artisti fecero ammirare la loro sapienza, e animati da una nobile emulazione cercarono di sorpassarsi l'uno con l'altro.

Sulla fine del regno di Luigi XIV i nomi dei cuochi più famosi erano quasi sempre associati a quelli dei loro padroni: questi ultimi ne trassero motivo di vanità. I due meriti si univano: e i nomi più gloriosi figuravano nei libri di cucina accanto a quelli delle preparazioni ch'essi avevano protette, inventate o messe al mondo.

Tale amalgama oggi non esiste più: non siamo meno buongustai dei nostri antenati: tutto il contrario, ma ci occupiamo assai meno del nome di colui che regna nei sotterranei; l'applauso intimo che si fa piegando l'orecchio sinistro è il solo tributo d'ammirazione che accordiamo all'artista che ci delizia, e i trattori, ossia i cuochi del pubblico, sono i soli che ottengono una stima nominale che li fa salire presto all'altezza dei grandi capitalisti. *Utile dulci* *.

Per Luigi XIV fu recata dagli scali del Levante la prugna d'estate ch'egli chiamava la *buona pera* e alla sua vecchiaia dobbiamo l'invenzione dei liquori.

Questo principe soffriva talvolta di debolezza e pro-

* [L'utile al dolce. - Sono le ultime parole del famoso verso di Orazio - *Arte poetica*, 343 - *Omne tulit punctum qui miscuit utile dulci*: Ha riscosso l'approvazione di tutti chi ha unito l'utile al dilettevole.]

vava quella difficoltà di vivere che si manifesta spesso dopo i sessant'anni: allora si mescolarono l'acquavite allo zucchero e ai profumi per fargliene delle bibite che secondo l'uso del tempo si chiamavano *bevande cordiali*. Così nacque l'arte del liquorista.

È da notare che verso lo stesso tempo l'arte della cucina fioriva alla corte d'Inghilterra. La regina Anna era ghiottissima: essa non disdegnava di conversare col suo cuoco e i ricettari inglesi contengono molte preparazioni designate « alla maniera della regina Anna » (*after queen's Anna fashion*).

La scienza, che rimase stazionaria durante il dominio della signora di Maintenon, continuò a progredire sotto la Reggenza.

Il duca d'Orléans, principe intelligente e degno di aver degli amici, divideva con essi dei pasti fini quanto bene assortiti. Informazioni sicure mi hanno fatto sapere che in essi si distinguevano soprattutto salse squisite, zuppe alla marinara appetitose come quelle che si mangiano in riva al mare e tacchini magnificamente tartufati.

Tacchini tartufati! la vostra fama e il vostro prezzo vanno sempre crescendo! O astri benigni la cui apparizione fa ardere, raggiare e tripudiare i buongustai d'ogni categoria!

Non meno favorevole all'arte alimentare fu il regno di Luigi XV. Diciott'anni di pace guarirono facilmente tutte le ferite prodotte da più di sessant'anni di guerra: le ricchezze create dall'industria e diffuse dal commercio o acquistate dai faccendieri fecero sparire le disparità delle fortune e lo spirito conviviale si sparse in tutte le classi della società.

A datar da quel tempo * si stabilirono generalmente in tutti i pasti più ordine, più pulizia, più eleganza e

* Da informazioni assunte presso gli abitanti di molti dipartimenti risulta che verso il 1740 un pranzo per 10 persone era così composto. Prima portata: lesso, antipasto di vitello cotto nel sugo, uno stuzzichino per l'appetito. Seconda portata: tacchino, legumi, insalata, una crema (a volte). *Dessert*: formaggio, frutta, marmellata. I piatti si cambiavano tre volte, dopo la minestra, alla seconda portata e al *dessert*. Il caffè si offriva molto di rado: spesso invece il ratafià di ciliege o di garofani che era stato inventato da poco tempo.

quelle varie raffinatezze le quali, aumentando sempre più ai giorni nostri, minacciano ora di passare ogni limite e di condurci al ridicolo.

Ancora sotto quel regno le case galanti e le mantenute pretesero dai cuochi degli sforzi che furono di vantaggio alla scienza.

È molto facile contentare una riunione numerosa e appetiti robusti: con carne di macelleria, selvaggina, cacciagione, e qualche grosso pesce si fa subito un pasto per sessanta persone.

Ma per essere graditi a bocche le quali si aprono soltanto in una smorfietta, per attirar delle donne vaporose, per commuover stomacucci di cartapesta e tener sù degli sfiaccolati pei quali l'appetito è soltanto una velleità sempre pronta a spegnersi, ci vuole più genio, più penetrazione, più lavoro che a risolvere uno dei più difficili problemi di calcolo infinitesimale.

164. - LUIGI XVI

Ora che siamo arrivati al regno di Luigi XVI e ai giorni della Rivoluzione, non c'indugeremo in particolari minuziosi intorno ai mutamenti ai quali abbiamo assistito, ma ci contenteremo di segnalare a grandi linee i vari miglioramenti avvenuti dopo il 1774 nella scienza dei banchetti.

Tali miglioramenti mirarono alla parte naturale dell'arte o ai costumi e alle istituzioni sociali che vi si riferiscono: e benché questi due ordini di cose agiscano l'uno sull'altro, con perpetua reciprocità, abbiamo creduto nostro dovere, per maggior chiarezza, di occuparcene separatamente.

165. - MIGLIORAMENTO RIGUARDANTE L'ARTE

Tutte le professioni che hanno lo scopo di preparare o vendere alimenti, come quella dèl cuoco, del trattore, del pasticciere, del confettiere, del venditore di commestibili e simili altri si sono moltiplicate in proporzioni sempre crescenti: e il numero non ha nociuto alla loro prospe-

rità: segno dunque che l'aumento rispondeva a reali bisogni.

La fisica e la chimica sono state chiamate in aiuto dell'arte alimentare: gli scienziati più illustri non hanno creduto di abbassarsi occupandosi dei nostri bisogni alimentari e hanno introdotto miglioramenti che vanno dalla semplice pentola del lesso dell'operaio a quei cibi quintessenziali e trasparenti che si offrono solo in recipienti d'oro o di cristallo.

Nacquero professioni nuove: per esempio quella dei pasticcieri da fornello, che sono una gradazione tra i pasticcieri propriamente detti e i confettieri.

Essi regnano fra le preparazioni in cui il burro s'unisce allo zucchero, alle uova, alla fecola, come i biscotti, i pasticcini, le torte, le meringhe e altri simili ghiottonerie.

L'arte di conservare gli alimenti è diventata anch'essa una professione distinta, che ha per fine di offrire in qualunque tempo dell'anno le diverse sostanze che sono particolari a ciascuna stagione.

L'orticultura ha fatto immensi progressi, le serre calde ci hanno fornito i frutti dei tropici: varie specie di legumi sono stati acquisiti con l'agricoltura e con l'importazione: fra le altre, la specie dei meloni cantalupi, i quali producono soltanto buoni frutti, sicché smentiscono quotidianamente il proverbio *.

Sono stati coltivati, importati e presentati in ordine regolare i vini di tutti i paesi: il madera che apre la trincea, i vini di Francia che si servono con le varie portate e quelli di Spagna e d'Africa che coronano l'opera.

La cucina francese s'è appropriata cibi di preparazione straniera, come il *karik* e la bistecca: i condimenti, come il caviale e la soia: bevande come il ponce, il *négus* ed altre.

Il caffè è divenuto popolare la mattina come nutrimento e dopo pranzo come esilarante e tonico. È stata inventata una gran quantità di recipienti, utensili e altri

* Il proverbio dice: « Bisogna aprirne cinquanta per trovarne uno buono ». Sembra che i meloni come li coltiviamo noi fossero ignoti ai Romani: quelli ch'essi chiamavano *melo* e *fispo* erano semplicemente cocomeri, ch'essi mangiavano con salse molto forti. (Apicio, *De re coquinaria*).

accessori, i quali dànno al convito un colore più o meno vivace di lusso e di festosità, sicché gli stranieri che arrivano a Parigi vedono in tavola molti oggetti di cui ignorano il nome e di cui spesso non osano domandare l'uso.

E da tutti questi fatti si può trarre la conclusione generale che, nel momento in cui scrivo, ogni cosa che precede, accompagna o segue il banchetto, è trattata con un ordine, un metodo, una disciplina indicanti un desiderio di far piacere che è molto gentile verso gl'invitati.

166. - ULTIMI PERFEZIONAMENTI

È stata resuscitata dal greco la parola *gastronomia*: è sembrata dolce agli orecchi francesi e benché sia capita così così, basta pronunziarla per vedere il sorriso dell'ilarità animare tutte le facce.

Si è cominciato a distinguere il buongusto dalla voracità e dalla ghiottoneria: il buongusto è stato considerato un'inclinazione confessabile, come una qualità sociale, piacevole per l'anfitrione, giovevole al convitato, utile alla scienza, e i buongustai sono stati messi accanto a tutti gli altri dilettanti i quali pure hanno una speciale predilezione per qualche cosa.

Uno spirito generale di convivialità si è diffuso in tutte le classi sociali, le riunioni si sono moltiplicate e ognuno, invitando i propri amici, si è sforzato di offrire ciò che di meglio aveva notato nei ceti superiori.

Per il piacere di riunirsi si è diviso il tempo in modo più comodo, destinando agli affari le ore comprese tra il principio del giorno e il tramonto e dedicando le ore in più ai piaceri che accompagnano e seguono i banchetti.

Fu istituita la colazione alla forchetta, pasto che ha un carattere particolare per i cibi di cui è composto, per l'allegria che vi regna e per il vestire alla buona che vi è tollerato.

Si è dato il tè, un genere di riunione completamente straordinaria, perché offerta a persone che hanno ben pranzato, non suppone né l'appetito né la sete, ha per scopo il divertimento e per base la ghiottoneria.

Si sono istituiti i banchetti politici che da trent'anni a questa parte si sono fatti ogni volta che è stato necessario imporsi a un gran numero di volontà, pasti che esigono un grande sfarzo di cui nessuno si accorge e in cui il piacere della tavola non conta affatto.

Finalmente sono apparse le trattorie: istituzioni del tutto nuove, che non sono studiate abbastanza e che hanno avuto questo effetto: che ognuno il quale possegga tre o quattro doppie può immediatamente, a colpo sicuro, senz'altra fatica che domandare, procurarsi tutti i godimenti del gusto.

MEDITAZIONE XXVIII

DEI TRATTORI

167. - TRATTORI E TRATTORIE

Trattore è colui che per professione offre al pubblico un pranzo bell'e pronto ove i cibi sono distribuiti in porzioni a prezzo fisso secondo la domanda dei consumatori.

Il luogo si chiama *trattoria*: l'uomo che lo dirige è il *trattore*. Si chiama semplicemente *carta* l'elenco delle vivande con l'indicazione del prezzo e *conto** il foglio dov'è indicata la quantità dei cibi forniti e il loro prezzo.

Fra i tanti che si affollano nelle trattorie, pochi pensano che colui il quale inventò la trattoria fu certamente un uomo di genio e un osservatore profondo.

Noi aiuteremo la pigrizia altrui e seguiremo la filiazione delle idee che successivamente condussero a un'istituzione così usuale e così comoda.

168. - FONDAZIONE

Verso il 1770, dopo i giorni gloriosi di Luigi XIV, gli scandali della Reggenza e la lunga tranquillità del ministero del cardinale Fleury, i forestieri a Parigi avevano ben poche risorse circa la buona tavola.

Essi dovevano ricorrere alla cucina degli albergatori che era generalmente cattiva. C'erano alcuni alberghi con mensa comune, o tavola rotonda, nei quali, salvo

* In francese il conto si chiamava, ai tempi delle più antiche trattorie, *carte à payer*: più tardi si disse *carte*: più tardi ancora venne il termine *addition* che si usa oggi.

poche eccezioni, si trovava soltanto lo stretto necessario e si offrivano i pasti a ora fissa.

C'era, sì, la risorsa dei rosticcieri, ma essi vendevano soltanto pezzi interi: chi voleva invitare qualche amico doveva far l'ordinazione prima, sicché i forestieri i quali non avevano la fortuna d'essere invitati in qualche casa signorile, lasciavano la grande città senz'aver conosciuto i fasti e le delizie della cucina parigina.

Un ordine di cose che feriva gli interessi d'ogni giorno non poteva durare e già qualche pensatore studiava un miglioramento.

Finalmente ci fu un uomo d'ingegno il quale notò che una causa attiva non poteva rimanere senza effetto: che lo stesso bisogno rinasceva ogni giorno alla stessa ora, sicché i consumatori sarebbero accorsi in folla ove fossero stati certi che quel bisogno sarebbe stato piacevolmente soddisfatto: se si fosse staccata un'ala di pollo per il primo venuto, certo si sarebbe presentato un secondo capace di contentarsi della coscia: il taglio di una fetta d'arrosto nell'intimità della cucina non avrebbe disonorato il rimanente del pezzo: nessuno poi avrebbe protestato per un lieve aumento di prezzo quando fosse servito bene, presto e pulitamente: e sarebbe stata una storia eterna se i consumatori avessero potuto discutere in particolare sul prezzo e sulla qualità delle pietanze ordinate: finalmente la varietà delle vivande combinata col prezzo fisso avrebbe avuto il vantaggio di poter convenire a tutte le borse.

Quell'uomo pensò a molte altre cose che è facile indovinare. Costui fu il primo *trattore* e inventò una professione che conquista la fortuna se chi l'esercita è onesto, ordinato e abile.

169. - VANTAGGI DELLE TRATTORIE

L'uso delle trattorie, che, partendo dalla Francia, ha fatto il giro d'Europa, è vantaggiosissimo per tutti i cittadini e di grande importanza per la scienza.

1°) Con questo mezzo ognuno può pranzare all'ora che gli fa comodo secondo le circostanze derivate dagli affari e dai piaceri.

2°) È sicuro di non oltrepassare la somma che si è

prefisso di spendere per il pasto, perché sa fin dal principio il prezzo di ogni piatto che gli portano.

3°) Fatti i conti con la propria borsa, il consumatore può, a suo piacere, chiedere un pasto solido, delicato o ghiotto, inaffiarlo coi migliori vini francesi o stranieri, aromatizzarlo col moka e profumarlo coi liquori dei due mondi, senz'altri limiti che la forza del suo appetito o la capacità del suo stomaco. La sala di una trattoria è l'Eden dei buongustai.

4°) È una cosa comodissima per i viaggiatori, per gli stranieri, per coloro che hanno momentaneamente la famiglia in campagna, e per tutti quelli, insomma, che non hanno la cucina in casa propria o che ne sono privi per qualche tempo.

Prima dell'epoca di cui abbiamo parlato (1770) le persone ricche e potenti godevan quasi sole di due grandi vantaggi: viaggiavano con grande rapidità e mangiavano sempre molto bene.

L'istituzione di nuove vetture che facevano cinquanta leghe in ventiquattr'ore ha cancellato il primo privilegio: l'istituzione delle trattorie ha distrutto il secondo: per merito delle trattorie la buona tavola è diventata popolare.

Ognuno che possa disporre di quindici o venti franchi e che si siede al tavolino in una trattoria di prim'ordine è trattato come se fosse alla tavola di un principe e anche meglio, perché il banchetto ch'egli offre a se stesso è altrettanto splendido e per di più, potendo egli ordinare le pietanze che preferisce, non è imbarazzato da alcun riguardo personale.

170. - ESAME DELLA SALA

La sala di una trattoria, esaminata con qualche minuziosità, offre allo sguardo scrutatore del filosofo un quadro degno del suo interesse per la varietà delle situazioni che riunisce.

Il fondo è occupato dalla folla degli avventori solitari i quali ordinano a voce alta, non hanno la pazienza di aspettare, mangiano in fretta, pagano e se ne vanno.

Si vedono famiglie in viaggio le quali, contente di un

pasto frugale, lo migliorano con qualche cibo a loro sconosciuto e sembrano felici di uno spettacolo del tutto nuovo.

Lì vicino ci sono due coniugi parigini: si distinguono per il cappello e lo scialle appesi all'attaccapanni dietro le loro teste: si vede che da molto tempo non hanno più nulla da dirsi: hanno deciso di andare a teatro, dove c'è da scommettere che uno dei due si addormenterà.

Più in là ci sono due amanti: si vede dalle premure dell'uno, dalle smorfiette dell'altra e dalla golosità di tutt'e due. La gioia brilla nei loro occhi, e nella cura con cui scelgono i cibi del pranzetto, il presente serve a indovinare il passato e a prevedere l'avvenire.

Nel centro v'è una tavola di assidui frequentatori i quali per lo più godono di un ribasso e mangiano a prezzo fisso. Essi conoscono per nome tutti i camerieri e questi indicano loro segretamente quel che c'è di nuovo e di più fresco: stanno lì come un fondo di magazzino, come un centro attorno a cui i gruppi si formano, o per meglio dire come le anatre domestiche che si usano in Bretagna per attirare le anatre selvatiche.

Ci sono anche degl'individui che tutti conoscono di vista, ma che nessuno sa come si chiamino. Essi se ne stanno lì come fossero a casa propria e spesso cercano di attaccare discorso coi vicini di tavola. Appartengono a certe categorie d'uomini che si trovano soltanto a Parigi e che non avendo né proprietà, né capitali, né industria, pure spendono e spandono.

Finalmente si scorgono qua e là alcuni stranieri, soprattutto inglesi: questi ultimi s'impinzano di doppie porzioni di carne, chiedono tutto quel che c'è di più caro, bevono i vini più generosi e hanno sempre bisogno d'essere sorretti quando s'alzano.

Ogni giorno si può verificare l'esattezza di questo quadro: e se esso stuzzica la curiosità, dispiacerebbe forse alla morale.

171. - INCONVENIENTI

Indubbiamente l'occasione e l'onnipotenza degli oggetti messi davanti agli occhi trascinano molte persone a spese che superano i loro mezzi. Forse a ciò gli stoma-

chi delicati debbono qualche indigestione e la Venere infima qualche sacrificio intemperante.

Ma c'è una cosa assai più funesta per l'ordine sociale e che noi consideriamo certa, ossia che il mangiare da soli rinforza l'egoismo, avvezza l'individuo a pensare soltanto a sé, a isolarsi da tutto ciò che lo circonda, a non avere alcun riguardo: e dal loro contegno prima, durante e dopo il pasto, in mezzo alla gente è facile distinguere fra i commensali quelli che abitualmente mangiano in trattoria *.

172. - EMULAZIONE

Abbiamo detto che l'istituzione delle trattorie fu di grande importanza per l'affermazione della scienza.

Infatti, da quando l'esperienza ha insegnato che un ragù sapientemente trattato bastava per far la fortuna dell'inventore, l'interesse, un così forte movente, ha acceso tutte le fantasie e spinto al lavoro tutti i cuochi.

L'analisi ha scoperto parti commestibili in sostanze fin allora considerate inutili: nuovi cibi furono scoperti, i cibi già conosciuti furono migliorati, e gli uni e gli altri combinati in mille maniere. Le invenzioni straniere sono state importate: il mondo intero è stato messo a contribuzione e in alcuni fra i nostri pranzi si potrebbe fare un corso completo di geografia alimentare.

173. - TRATTORIE A PREZZO FISSO

Mentre l'arte seguiva così un moto ascendente, sia quanto a scoperte, sia quanto ad aumento di prezzi (perché le novità bisogna pagarle), lo stesso impulso, ossia la speranza del guadagno, le imprimeva un moto contrario, almeno riguardo alla spesa.

Alcuni trattori si prefissero di unire la buona tavola all'economia e avvicinandosi alle persone di condizione modesta che necessariamente sono le più numerose, si assicuravano così la folla degli avventori.

* Tra le altre osservazioni: quando si fa girare un vassoio pieno di pezzi già tagliati, quei signori si servono e poi se lo posano davanti senza passarlo al vicino di cui non hanno l'abitudine di occuparsi.

Essi cercarono, fra le cose di prezzo poco alto, quelle che una buona preparazione poteva rendere gradevoli. Trovarono una risorsa inesauribile nella carne di macelleria, sempre buona a Parigi, e nel pesce di mare che ci abbonda; e, per complemento, legumi e frutta che l'agricoltura moderna ci fa avere sempre a poco prezzo. Essi calcolarono quanto è strettamente necessario per riempire uno stomaco e soddisfare la sete di un uomo che non sia un crapulone.

Osservarono che molte cose debbono il loro alto prezzo solo alla novità o al fatto che sono primizie e che potevano essere offerte un po' più tardi liberate da tale ostacolo: insomma, giunsero a tale precisione, che, guadagnando il 25 o 35 per cento, poterono dare agli avventori, per due franchi, e anche per meno, un pranzo sufficiente e di cui ogni uomo per bene può contentarsi, perché dovrebbe spendere almeno mille franchi il mese per mantenere, in una casa privata, una tavola così ben fornita e così variata.

I trattori, considerati da questo lato, hanno reso un importante servigio a quell'importante parte della popolazione ch'è formata di stranieri, di militari e d'impiegati e sono stati condotti dal loro interesse alla soluzione di un problema che all'interesse pareva contrario, cioè: fare una buona tavola a un prezzo modesto, anzi addirittura piccolo.

I trattori che hanno battuto questa via ne sono stati ricompensati non meno bene che i loro colleghi: essi non hanno avuto affatto più rovesci di fortuna che quelli i quali erano al vertice della scala e la loro fortuna, benché raggiunta più lentamente, è stata più sicura, perché se guadagnavano meno volta per volta, guadagnavano tutti i giorni ed è una verità matematica che quando un numero eguale di unità sono unite insieme, esse dànno un totale eguale, tanto se sono state riunite a diecine, quanto se sono state raccolte a una a una.

I dilettanti hanno ricordato i nomi di molti artisti che brillarono a Parigi dopo l'istituzione delle trattorie. Si possono citare Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Legacque, i fratelli Véry, Henneveu e Baleine.

Alcune trattorie dovettero la loro prosperità a cause speciali, per esempio, il *Vitello lattante* ai piedi di montone, un'altra di cui non ricordo il nome alla trippa ar-

rostita, i *Fratelli Provenzali* al baccalà con l'aglio, *Véry* agli antipasti tartufati, *Robert* ai pranzi su ordinazione, *Baleine* alla bravura con cui procurava pesce squisito e *Henneveu* ai misteriosi salottini del quarto piano. Ma di tutti questi eroi della gastronomia nessuno ha diritto a una notizia biografica quanto Beauvilliers di cui i giornali del 1820 annunziarono la morte.

174. - BEAUVILLIERS

Beauvilliers, che si era stabilito a Parigi verso il 1782, fu, per più di quindici anni, il più famoso trattore della città.

Per primo ebbe una sala elegante, camerieri ben vestiti, una cantina scelta e una cucina ottima: e quando molti di coloro che abbiamo nominati cercarono di eguagliarlo, sostenne la lotta senza svantaggi perché non ebbe che da far pochi passi per seguire i progressi della scienza.

Durante le due successive occupazioni di Parigi, nel 1814 e nel 1815, davanti alla sua trattoria si vedevano carrozze di tutte le nazioni: egli conosceva tutti i capi dei corpi diplomatici stranieri e aveva finito con l'imparare tutte le loro lingue, in quanto, s'intende, era necessario al suo commercio.

Beauvilliers pubblicò, verso la fine della vita, un'opera in due volumi in ottavo, intitolata *L'arte del cuoco*. Quest'opera, frutto di una lunga pratica, porta l'impronta di una esperienza illuminata, e gode ancora tutto il favore che le fu accordato quando apparve alla luce. Fino a lui l'arte non era mai stata trattata con tanta esattezza, con metodo così rigoroso. Questo libro, che ha avuto molte edizioni, ha agevolato la strada alle opere che son venute dopo, ma non l'hanno sorpassato.

Beauvilliers aveva una memoria prodigiosa: riconosceva e accoglieva, dopo vent'anni, persone che avevano mangiato da lui una volta o due soltanto: aveva anche, in certi casi, un metodo tutto suo particolare. Quando sapeva che una brigata di persone ricche era riunita nella sua sala, si avvicinava loro con un'aria ossequiosa, faceva baciamani e dava l'impressione di occuparsi dei suoi ospiti con una premura speciale.

Suggeriva di non prendere un dato piatto, di affrettarsi ad ordinarne un altro, ne ordinava egli stesso un terzo a cui nessuno pensava, faceva venir del vino da una cantina di cui egli solo aveva la chiave; infine prendeva un tono così amabile e cortese, che tutte queste cose *extra* sembravano quasi delle grazie che egli facesse. Ma questa parte di anfitrione durava poco: dopo averla recitata, subito si eclissava: e poco dopo, il conto salato e l'amarezza del quarto d'ora di Rabelais dimostravano abbastanza che avevano pranzato in trattoria.

Beauvilliers aveva fatto, perduto e rifatto parecchie volte il suo patrimonio: non sappiamo se sia morto povero o ricco, ma egli aveva tali scrocconi intorno, che la sua eredità difficilmente sarà stata una spoglia opima.

175. - IL GASTRONOMO IN TRATTORIA

Dall'esame delle minute di vari trattori di prim'ordine e specialmente di quelle dei fratelli Véry e dei fratelli Provenzali, risulta che l'avventore il quale si siede nella sala da pranzo ha sotto mano, come elementi per il suo pasto, per lo meno:

12 minestre
24 antipasti
15 o 20 piatti di manzo
20 piatti di montone
30 piatti di pollame e selvaggina
16 o 20 di vitello
12 di pasticceria
24 di pesce
15 di arrosto
50 piatti di mezzo
50 *desserts*.

Inoltre, il fortunato gastronomo può inaffiar tutta quella grazia di Dio con almeno trenta specie di vini a sua scelta, dal vino di Borgogna a quello di Tocai o del Capo e di venti o trenta specie di liquori profumati, senza dir poi del caffè e delle mescolanze, come il ponce, il *négus*, il *sillabud* e altri.

Di queste diverse parti costituenti il pranzo di un buongustaio, le principali vengono dalla Francia, come la carne di macelleria, il pollame, la frutta: altre sono d'imitazione inglese, come la bistecca, il *welchrabbet*, il ponce, ecc.: altre vengono dalla Germania come il *sauer-kraut*, il bue d'Amburgo, i filetti della Foresta Nera: altre dalla Spagna, come l'*olla-podrida*, i *garbanços*, l'uva secca di Malaga, i prosciutti col pepe di Xerica e i vini liquorosi: altre dall'Italia, come i maccheroni, il parmigiano, la mortadella di Bologna, la polenta, i gelati, certi liquori; altre dalla Russia, come le carni disseccate, le anguille affumicate, il caviale: altre dall'Olanda come il baccalà, i formaggi, le aringhe, il curaçao, l'anisetta: altre dall'Asia, come il riso d'India, il *sagù*, il *karrik*, il *soy*, il vino di Schiras, il caffè: altre dall'Africa, come il vino del Capo: finalmente altre dall'America, come le patate, gli ananassi, la cioccolata, la vainiglia, lo zucchero, ecc. Tutto ciò prova abbastanza quanto abbiamo affermato altrove, cioè che un pranzo come si può avere a Parigi è un complesso cosmopolita ove ogni parte del mondo figura coi suoi prodotti.

MEDITAZIONE XXIX

IL BUONGUSTO CLASSICO MESSO IN ATTO

176. - STORIA DEL SIGNOR DI BOROSE

Il signor di Borose nacque verso il 1780. Suo padre era segretario del re. Egli perdette i genitori nei primi anni e presto diventò possessore di quarantamila franchi di rendita. A quei tempi era una bella fortuna: ora è appena quel che ci vuole per non morir di fame.

Uno zio paterno si prese cura della sua educazione: il ragazzo imparò il latino, pur meravigliandosi che quando uno poteva esprimersi benissimo in francese dovesse affaticarsi tanto per dire le stesse cose con altre parole. Tuttavía fece progressi e quando arrivò a leggere Orazio mutò opinione compiacendosi molto di meditare su idee così elegantemente vestite e fece sforzi per conoscere a fondo la lingua in cui aveva parlato l'arguto poeta.

Imparò anche la musica e dopo vari tentativi preferì il pianoforte. Non si tuffò nelle difficoltà infinite di questo strumento musicale * e limitandolo al suo vero uso si contentò di saperne abbastanza per accompagnare il canto.

Ma come accompagnatore era preferito anche ai professori, perché non cercava di mettersi sullo stesso piano del cantante, non si sbracciava, non lanciava occhiate furibonde e compiva coscienziosamente il dovere di ogni accompagnatore, che consiste nel sostenere la persona che canta e farle fare bella figura.

* Il piano è fatto per agevolare la composizione della musica e per accompagnare il canto. Sonato da solo non ha né calore né espressione. Gli Spagnoli dicono *bordonear* l'atto di sonare strumenti che si pizzicano.

Sotto l'egida della sua età attraversò senza guai i tempi più terribili della Rivoluzione, ma quando venne il suo turno, fu coscritto; allora comprò un uomo che andò coraggiosamente a farsi ammazzare per lui; e ben munito del certificato di morte del suo sosia fu in ottima condizione per celebrare i nostri trionfi o deplorare i nostri rovesci.

Il signor di Borose era di statura media, ma molto ben fatto. Aveva la faccia sensuale e ne daremo un'idea dicendo che se si fossero riuniti con lui, nella stessa sala, Gavaudan del Teatro delle Varietà, Michot del Teatro Francese e il cantante di operette Désaugiers, tutti e quattro sarebbero sembrati della stessa famiglia. La gente si accordava nel dire che era un bel giovane e qualche volta egli ebbe motivo di crederci.

Scegliere una professione fu per lui una faccenda grossa: ne tentò parecchie: ma trovandovi sempre qualche inconveniente, si ridusse a un ozio laborioso, ossia entrò in alcune società letterarie, fece parte del comitato di beneficenza del suo circondario, sottoscrisse per opere filantropiche, e aggiungendo a questo l'amministrazione dei propri beni che dirigeva benissimo, egli ebbe, come chiunque altro, affari, corrispondenza, studio.

Giunto a ventott'anni, l'età di prender moglie, la sua futura volle vederla soltanto a tavola e al terzo colloquio fu abbastanza persuaso che lei era tanto bella, quanto buona e intelligente.

La felicità coniugale di Borose durò poco: era ammogliato da appena diciotto mesi quando la sua sposa morì di parto lasciandogli un eterno rimpianto di quel distacco così rapido, e insieme, come consolazione, una figlia ch'egli chiamò Erminia, della quale ci occuperemo più tardi.

Il signor di Borose si dilettò assai nelle varie occupazioni che si era procurate. Ma a lungo andare si accorse che anche nelle riunioni più scelte ci sono sempre delle pretese, dei protettori e qualche volta un po' d'invidia. Tutte queste miserie egli le attribuì all'umanità che non è mai perfetta: continuò a frequentare la società, ma, obbedendo senz'accorgersene al suo destino che portava impresso in faccia, a poco a poco considerò come la cosa più importante il piacere della tavola.

Egli diceva che la gastronomia è semplicemente la

riflessione che apprezza applicata alla scienza che perfeziona.

Diceva con Epicuro: « L'uomo è forse stato creato per disprezzare i doni della natura? Non viene sulla terra che per cogliere frutti amari? Per chi sono i fiori che gli Dei fanno crescere dinanzi ai piedi dei mortali? È un modo di compiacere alla Provvidenza l'abbandonarsi alle diverse inclinazioni ch'essa ci mette nell'animo: i nostri doveri vengono dalle sue leggi, i nostri desidèri dalle sue ispirazioni » *.

Diceva pure che le cose buone sono fatte per la gente buona: altrimenti bisogna cadere nell'assurdo e credere che Dio le abbia create soltanto per i cattivi.

Il primo lavoro Borose lo fece col suo cuoco, al quale mostrò le sue funzioni sotto un aspetto del tutto nuovo.

Gli disse che un cuoco abile il quale poteva essere uno scienziato per la teoria era sempre tale in pratica: che la natura delle sue funzioni lo metteva fra il chimico e il fisico: arrivò a dirgli che il cuoco, a cui era affidata la conservazione dell'organismo umano, era superiore al farmacista, ch'è utile solo di tanto in tanto.

Aggiungeva, con un medico arguto quanto intelligente **, « che il cuoco ha dovuto approfondire l'arte di modificare gli alimenti con l'azione del fuoco, arte ignota agli antichi. Essa esige oggi studi e combinazioni sapienti. Bisogna aver riflettuto a lungo sui prodotti del globo per usare con abilità i condimenti e mascherare l'amaro di alcuni cibi, per aumentare il sapore di altri, per adoperare i migliori ingredienti. Il cuoco europeo è quello che brilla soprattutto nell'operare tali miracoli ».

L'allocuzione fece effetto e lo *chef* ***, ben compreso della sua importanza, fu sempre degno del proprio ufficio.

Un po' di tempo di riflessione e di esperienza insegnò presto al signor di Borose che, essendo il numero delle vivande quasi fissato dall'uso, un buon pranzo non è mai molto più caro che uno cattivo: che il bere soltanto

* Alibert, *Fisiologia delle passioni*, I, pag. 241.

** *Ibidem*, I, pag. 196.

*** In una casa ben organizzata il cuoco si chiama *chef* (capo). Egli ha sotto di sé il preparatore degli antipasti, il pasticciere, il rosticciere e gli sguatteri. (I credenzieri sono a parte). Gli sguatteri sono i mozzi della cucina: come i mozzi sono spesso battuti e come essi, a volte, fanno carriera.

vino ottimo non costa nemmeno cinquecento franchi di più all'anno: e che tutto dipende dalla volontà del padrone, dall'ordine ch'egli mette nella sua casa e dal movimento che imprime alle persone di servizio.

Partendo da questi punti fondamentali, i pranzi di Borose presero un aspetto classico e solenne: la fama ne celebrò le delizie; si ritenne una gloria l'esservi invitati e ne vantarono le meraviglie anche coloro che non vi erano stati mai.

Egli non invitava mai quei sedicenti gastronomi i quali sono in verità dei ghiottoni, i quali hanno per ventre un abisso e mangiano dappertutto, di tutto e tutto. Trovava a volontà fra i suoi amici, nelle tre prime categorie, commensali simpatici i quali, assaporando i cibi con un'attenzione veramente filosofica e dando a tale studio tutto il tempo necessario, non dimenticavano mai che c'è un momento a cui la ragione dice all'appetito: *Non procedes amplius* *.

Spesso accadeva che negozianti di commestibili gli portassero cibi squisiti preferendo darli a lui per un prezzo modesto perché erano certi che quei cibi sarebbero stati mangiati con calma e con riflessione, che se ne sarebbe molto discorso in società e che la reputazione delle loro botteghe ne avrebbe guadagnato un tanto.

Di rado, gl'invitati del signor di Borose erano più di nove e le portate erano molte, ma le cure del padrone e il suo gusto finissimo facevano sì ch'esse fossero ottime. La tavola offriva sempre ciò che la stagione poteva dare di meglio, sia per la rarità, sia per la primizia: quest'ultima qualità era una premura specialissima di Borose.

Ogni settimana uno scienziato valente, ma povero, a cui Borose passava una pensione, scendeva dal suo settimo piano e gli portava un elenco di argomenti adatti a discutersi a tavola. L'anfitrione stava attento a tirarli fuori quando i discorsi soliti cominciavano a venire a noia: ciò rianimava la conversazione e nello stesso tempo abbreviava le discussioni politiche che turbano tanto la ingestione quanto la digestione.

Due volte la settimana egli invitava le signore e disponeva le cose in modo che ogni signora trovasse fra gl'in-

* [Non andrai oltre.]

vitati un cavaliere che si occupasse soltanto di lei. Tale preoccupazione allietava molto la compagnia, perché anche la donna più riserbata e più rigida si sente umiliata quando è lasciata in disparte.

Soltanto in quei giorni era permesso un modesto giuoco d'azzardo: gli altri giorni si ammettevano solo il picchetto e il *whist*, giuochi seri, di riflessione, e che sono fatti da persone molto ben educate. Ma per lo più le serate passavano in piacevoli conversazioni, intramezzate da alcune romanze che Borose accompagnava con quell'abilità di cui già abbiamo detto: cosa che gli fruttava applausi ai quali era tutt'altro che insensibile.

Il primo lunedì d'ogni mese, il curato di Borose andava a pranzo dal suo parrocchiano: era sicuro di esservi ricevuto con tutti i riguardi. Quel giorno la conversazione assumeva un tono un po' più serio, ma che tuttavia non escludeva qualche scherzo innocente. Il buon sacerdote non era indifferente al fascino di quella riunione e qualche volta gli succedeva di desiderare che ogni mese avesse quattro lunedì.

Proprio in quel giorno la giovane Erminia usciva dalla casa della signora Migneron * dove stava in pensione: la signora spesso accompagnava la sua pupilla.

Quest'ultima a ogni visita mostrava nuove grazie: adorava suo padre e quando egli la benediceva dando un bacio sulla sua fronte piegata, al mondo non c'erano due creature più felici di loro.

Borose aveva sempre gran cura che le spese da lui prodigate per la tavola andassero anche a profitto della morale.

Accordava fiducia solo ai fornitori che si facevano conoscere per la loro onestà nel procurare la merce e nel fissarne il prezzo: li incoraggiava e li aiutava all'occorrenza, perché soleva dire anche questo: che le persone troppo premurose di far denaro sono spesso poco delicate nella scelta dei mezzi.

* La signora Migneron Remy dirige, in via de Valois, sobborgo del Roule n. 4, un educandato sotto il patrocinio della Duchessa d'Orléans: il locale è magnifico, il contegno delle alunne perfetto, il tono eccellente, gl'insegnanti i migliori di Parigi: e ciò che più m'interessa è il fatto che, con tanti pregi, la retta è tale che vi possono arrivare anche le persone di condizione modestissima.

Il suo vinaio si arricchì molto rapidamente, perché il suo vino fu proclamato purissimo, cosa già rara perfino fra gli Ateniesi del tempo di Pericle e che non è comune nel secolo decimonono.

Pare che coi suoi consigli abbia diretto l'opera di Hurbain, il trattore di Casa Reale: Hurbain, nella cui trattoria, per due franchi si ha un pranzo che altrove si pagherebbe più del doppio e che va verso la fortuna con un passo tanto più sicuro in quanto la folla degli avventori cresce da lui in ragione diretta della modestia dei prezzi.

Le vivande avanzate dalla tavola del gastronomo non erano abbandonate alla discrezione dei domestici, i quali del resto erano lautamente pagati: tutto ciò che serbava ancora un bell'aspetto era adoprato secondo disponeva il padrone.

Informato, poiché apparteneva al comitato di beneficenza, dei bisogni e della condotta morale di molta gente, era sicuro di distribuir bene la sua carità, e porzioni di roba da mangiare ancora appetitosa di tanto in tanto andavano a soddisfare la fame e a far nascere l'allegria: per esempio, la coda di un grosso luccio, la cresta di un tacchino, una porzione di filetto, dei dolci, ecc.

Ma perché i suoi doni fossero anche più vantaggiosi, aveva l'avvertenza di annunciarli per il lunedì mattina o per il giorno seguente a una festa, evitando così la cessazione del lavoro durante i giorni feriali, combattendo gl'inconvenienti di *san Lunedì* * e facendo della sensualità l'antìdoto della crapula.

Quando il signor di Borose scopriva fra i commercianti di terzo o quart'ordine una coppia di sposi ben assortita la cui onesta condotta annunziava le qualità fonda-

* La maggior parte degli operai a Parigi lavorano la domenica mattina per finire il lavoro cominciato, riportarlo e riceverne il compenso: poi tornano via e vanno a divertirsi il resto della giornata. Il lunedì mattina si riuniscono in combriccole, mettono in comune tutti i soldi che hanno e non si lasciano finché non hanno speso tutto. Questo stato di cose, che era assolutamente come l'ho descritto dieci anni fa, ora è un po' migliorato per le cure dei direttori delle fabbriche e per le istituzioni che caldeggiano il risparmio, ma il male è ancora assai grave e molto tempo e molto lavoro vanno perduti a vantaggio dei trattori, osti e tavernieri dei sobborghi e dei dintorni.

mentali per la prosperità delle nazioni, andava a visitarli e si faceva un dovere di invitarli a pranzo.

Nel giorno fissato, la giovane sposa trovava in casa di Borose signore che le parlavano delle faccende domestiche e il marito trovava uomini con i quali discorreva di commercio e di industria.

Tali inviti, dei quali la causa era nota, finirono col diventare un onore e tutti cercarono di meritarli.

Mentre queste cose avvenivano, la giovane Erminia cresceva e si sviluppava nell'ombra della via di Valois e noi dobbiamo dare ai lettori il ritratto della figlia come parte integrante della biografia del padre.

La signorina di Borose è alta (cinque piedi e sei pollici) e nel suo personale si uniscono la leggerezza di una ninfa e la grazia di una dea.

Unico frutto di un matrimonio felice, la sua salute è perfetta, la sua forza fisica notevole: ella non teme né il caldo né l'afa, e le passeggiate, anche lunghissime, non la spaventano.

Da lontano si direbbe bruna, ma guardandola da vicino ci si accorge che i suoi capelli sono di colore castagno scuro, le ciglia nere e gli occhi azzurri.

Quasi tutti i suoi lineamenti sono greci, ma il naso è francese: quel nasino incantevole fa un effetto così grazioso, che un comitato d'artisti, dopo averne discusso per tre pranzi, ha deciso che quel tipo tutto francese è degno per lo meno quanto ogni altro d'essere immortalato col pennello, il cesello e il bulino.

Il piede di questa fanciulla è molto piccolo e ben fatto: io l'ho tanto lodato e vezzeggiato, che nel capodanno del 1825, con l'approvazione di suo padre, ella mi ha regalato una bella scarpetta di raso nero che faccio vedere agli iniziati e di cui mi servo per dimostrare che la grande raffinatezza agisce sulle forme come sulle persone, perché io ritengo che un piedino come questo sia il prodotto delle cure e della civiltà; non si trova quasi mai fra i contadini e indica quasi sempre una persona i cui antenati sono vissuti a lungo nell'agiatezza.

Quando Erminia ha raccolto sul pettine la selva di capelli che le copre la testa e si è stretta una semplice tunica con una cintura di nastro, appare bellissima e non si pensa che fiori, perle o diamanti possano aggiungere qualcosa alla sua bellezza.

La sua conversazione è semplice e facile e non ci s'immaginerebbe che ella conosce già tutti i nostri migliori scrittori, ma se càpita l'occasione si anima e la finezza delle sue osservazioni rivela il segreto della sua cultura: appena se ne accorge, arrossisce, abbassa gli occhi e il rossore è pròva della sua modestia.

La signorina di Borose suona ugualmente bene il piano e l'arpa, ma ella perfeziona quest'ultimo strumento per non so qual sentimento entusiastico verso le arpe celesti di cui sono muniti gli angeli e verso le arpe d'oro tanto celebrate da Ossian.

La voce è di una dolcezza e di un timbro celestiali, ma tuttavia è un po' timida: canta senza farsi pregare, ma cominciando non manca mai di gettare sugli ascoltatori uno sguardo che li affascina, tanto ch'ella potrebbe stonare come tante altre e nessuno avrebbe la forza di accorgersene.

Non trascura i lavori d'ago, fonte di piaceri molto innocenti ed espediente sempre pronto contro la noia: ella lavora come una fata e ogni volta che appare qualcosa di nuovo in questo genere di cose, la prima operaia del *Padre di famiglia* è di solito chiamata ad insegnarglielo.

Il cuore di Erminia non ha ancora parlato e finora l'amor filiale è bastato alla sua felicità, ma ella ha una vera passione per la danza, che le piace immensamente. Quando prende posto in una contraddanza sembra crescere di due pollici, par che stia per spiccare il volo; tuttavia il suo modo di ballare è modesto e senza pretese: si contenta di girare con leggerezza ponendo in rilievo le sue forme agili e graziose, ma in qualche passo si indovina la sua bravura e si pensa che se ella usasse tutti i suoi mezzi, la signora Montessu avrebbe una rivale.

Anche nel camminare
l'uccel si mostra alato.

Accanto a questa fanciulla incantevole ch'egli aveva tolta di collegio, godendo un patrimonio saviamente amministrato e di reputazione ben meritata, il signor di Borose viveva felice e si vedeva davanti una lunga via da percorrere, ma non c'è speranza che non sia ingannevole e nessuno può ipotecare l'avvenire.

Verso la metà dello scorso marzo, il signor di Borose fu invitato a passare una giornata in campagna con alcuni amici.

Era una di quelle giornate precocemente calde, precorritrici della primavera, e all'estremo limite dell'orizzonte si sentivano alcuni di quei rombi sordi di tuono che fanno dire, a mo' di proverbio: « L'inverno s'è rotto il collo ».

Nonostante ciò la brigata si mise in cammino. Ma tosto il cielo prese un aspetto minaccioso, le nuvole si accumularono e scoppiò un temporale tremendo in tuoni, pioggia e grandine.

Tutti si ripararono dove e come poterono: il signor di Borose tentò di ripararsi sotto un pioppo i cui rami più bassi, piegati a ombrello, sembrava dovessero proteggerlo.

Ma fu un asilo funesto. La punta dell'albero andava a cercare la corrente elettrica fin tra le nuvole, e la pioggia, cadendo lungo i rami, le faceva da conduttore. Tosto una detonazione terribile si udì e lo sventurato cadde senza avere il tempo di mandare un sospiro.

Portato via così da quel genere di morte che Cesare augurava a se stesso, e su cui non c'era tempo di fare commenti, il signor di Borose fu sepolto con tutte le cerimonie rituali. Il feretro fu seguito fino al cimitero del Père Lachaise da una folla di persone a piedi e in carrozza: tutti ne facevano l'elogio e quando una voce amica pronunciò sulla tomba un commovente discorso, essa ebbe eco nei cuori di tutti i presenti.

Erminia fu abbattutissima dopo una disgrazia così grande e inattesa: non ebbe né convulsioni né crisi di nervi, non andò a nascondere il proprio dolore nel letto, ma pianse suo padre con tanto abbandono, tanta continuità, tanta amarezza da far sperare ai suoi amici che un dolore così grave avesse in se stesso il rimedio, poiché è impossibile provare a lungo un sentimento eccessivo.

Il tempo ha poi compiuto la sua immancabile opera su quel giovane cuore: Erminia può ricordare il padre senza scoppiare in lagrime, ma ne parla con una dolce pietà, e con un rimpianto così ingenuo, un amore così vivo, un accento così profondo, che è impossibile udirla e non prender parte alla sua tenerezza.

Beato l'uomo a cui Erminia concederà il diritto di accompagnarla e di portare con lei una corona funebre sulla tomba del « loro padre »!

In una cappella laterale della chiesa di... si nota ogni domenica, alla Messa di mezzogiorno, una giovane alta e bella accompagnata da una signora anziana. Il suo personale è graziosissimo, ma un fitto velo le nasconde la faccia. I suoi lineamenti debbono essere però conosciuti, perché tutto intorno alla cappella si nota una folla di giovani, da poco diventati religiosi, tutti molto eleganti e alcuni anche di bell'aspetto.

177. - CORTEGGIO DI UN'EREDITIERA

Un giorno, nel tratto dalla via della Pace alla piazza Vendôme, fui costretto a fermarmi per lasciar passare il corteggio della più ricca ereditiera di Parigi che allora ci fosse tra le fanciulle da marito, la quale tornava dal Bois de Boulogne. Era composto così:

1) la bella, mira di tutti i desideri, montata su un bellissimo baio ch'ella guidava agilmente: amazzone azzurra con lunga coda, cappello nero con piume bianche;

2) il suo tutore, che le camminava al fianco con l'aria grave e il contegno d'importanza che occorrevano per la sua funzione;

3) un gruppo da dodici a quindici seguaci, tutti ansiosi di farsi notare, uno per le sue premure, un altro per la sua bravura di cavallerizzo, un terzo per l'aspetto malinconico;

4) una vettura con cavalli magnifici per servire in caso di pioggia o di stanchezza: cocchiere corpulento, fantino microscopico;

5) domestici a cavallo in livree diverse; molti e tutti mescolati fra loro.

Il corteggio passò e io... rimasi a meditare.

MEDITAZIONE XXX

DI TUTTO UN PO'

178. - MITOLOGIA GASTRONOMICA

Gastarèa è la decima musa: essa presiede ai piaceri del gusto.

Potrebbe pretendere il dominio dell'universo, perché l'universo non è nulla senza la vita, e tutto ciò che vive si nutre.

Si compiace in modo particolare dei colli su cui fiorisce la vigna, di quelli che sono profumati dall'arancio, dei boschetti ove matura il tartufo, dei paesi che abbondano di selvaggina e di frutta.

Quando si degna di mostrarsi, appare sotto l'aspetto di una fanciulla: la sua cintura è color di fuoco, i capelli sono neri, gli occhi azzurri e le forme piene e graziose: bella come Venere, essa soprattutto è divinamente bella.

Di rado si mostra ai mortali, ma la sua persona la consola della sua invisibilità. Un solo scultore è stato ammesso a contemplare quel tesoro di grazia e quell'artista amato dagli Dei ha avuto tale successo, che chiunque vede il suo lavoro crede di riconoscervi i lineamenti della donna da lui più amata.

Di tutti i luoghi ove Gastarèa ha degli altari, quello che preferisce è questa città, regina del mondo, che imprigiona la Senna tra i marmi dei suoi palazzi.

Il suo tempio è costruito su quella celebre montagna a cui Marte ha dato il proprio nome: è posto su uno zoccolo immenso di marmo bianco al quale si giunge da tutti i lati salendo cento scalini.

In quel blocco venerato sono scavati i misteriosi sotterranei ove l'arte interroga la natura e la sottopone alle proprie leggi.

Ivi l'aria, l'acqua, il ferro ed il fuoco, messi in moto da abili mani, dividono, riuniscono, triturano, amalgamano e producono quegli effetti dei quali il volgo ignora la causa.

Di là escono alla luce in certe determinate epoche le miracolose ricette, gli autori delle quali vogliono rimanere ignorati, perché non cercano altra gioia che la soddisfazione della coscienza né chiedono altro premio che allargare gli orizzonti della scienza e procurare nuovi godimenti all'umana famiglia.

Il tempio, monumento unico d'architettura semplice e maestosa, poggia su cento colonne di diaspro orientale ed è illuminato da una cupola che imita la vôlta celeste.

Non ci addentreremo nei particolari delle meraviglie che l'edificio racchiude: basterà dire che le sculture le quali ne ornano il frontone come i bassorilievi che ne abbelliscono l'esterno, sono consacrate alla memoria degli uomini che ben meritarono dal loro prossimo per utili invenzioni, come l'applicazione del fuoco ai bisogni della vita, l'invenzione dell'aratro e simili.

Dentro il santuario, lontano dalla cupola si vede la statua della Dea: ha la mano sinistra appoggiata a un fornello e tiene nella destra il prodotto più caro ai suoi adoratori.

Il baldacchino di cristallo che la sormonta è sostenuto da otto colonne della stessa materia, e le colonne, inondate sempre di luce, diffondono nel luogo sacro una luminosità che ha qualcosa di divino.

Il culto della Dea è semplice: ogni giorno, al levar del sole, i suoi sacerdoti tolgono la corona di fiori che adorna la statua, ne pongono una nuova e cantano in coro molti inni coi quali la poesia ha celebrato i beni donati dalla Dea al genere umano.

I sacerdoti sono dodici, presieduti dal più anziano: sono scelti fra i più sapienti, e, a parità di condizione, sono preferiti i più belli. Sono di età matura: sono soggetti alla vecchiaia, ma non mai alla decadenza: da essa li difende l'aria che respirano nel tempio.

Le feste della Dea sono tante quanti i giorni dell'anno, perché ella non cessa mai di donare i suoi benefici, ma un giorno particolarmente le è consacrato: il 21 settembre, chiamato la grande festa gastronomica.

In quella giornata solenne, la città-regina è dalle prime ore circondata di una nuvola d'incenso: la popolazione, cinta di fiori, percorre le vie cantando le lodi della Dea; i cittadini si chiamano l'un l'altro coi titoli della più amabile parentela: tutti i cuori sono scossi dai sentimenti più dolci; l'aria si carica di simpatia e diffonde in ogni luogo amore e amicizia.

Parte della giornata scorre tra queste espansioni e all'ora stabilita dall'uso la folla accorre al tempio ove deve celebrarsi il sacro banchetto.

Nel santuario, ai piedi della statua è imbandita una mensa per il collegio dei sacerdoti: un'altra tavola, apparecchiata per milleduecento persone, è stata preparata sotto la cupola, pronta ad accogliere i commensali dei due sessi. Tutte le arti hanno concorso ad ornare le due mense solenni: mai nulla di così elegante è apparso nei palazzi dei Re.

I sacerdoti arrivano con passo grave e aspetto conveniente al rito: sono vestiti di una bianca tunica di casimira orlata di fiammanti ricami e una cintura dello stesso colore ne raccoglie le pieghe; la loro fisionomia esprime salute e benevolenza; dopo essersi reciprocamente salutati, si seggono.

Già i servi, vestiti di finissimo lino, hanno posto le vivande dinanzi ad essi: non sono pietanze ordinarie fatte per soddisfare volgari appetiti; su quella tavola augusta non si offre nulla che non sia stato giudicato degno e che non appartenga alla sfera trascendente, sia per la scelta delle sostanze, sia per la squisitezza del lavoro.

I venerandi commensali sono al massimo grado delle loro funzioni: la conversazione tranquilla e profonda si aggira sulle meraviglie della creazione e la potenza dell'arte; essi mangiano con lentezza e assaporano con energia; il movimento che imprimono alle mascelle ha qualcosa di vellutato: si direbbe che ogni colpo di dente ha un accento particolare e se poi lambiscono con la lingua le umide labbra, allora l'autore delle vivande che si stanno mangiando ne acquista una gloria immortale.

Le bevande che si succedono a intervalli sono degne di un tale banchetto: esse sono mesciute da dodici fanciulle scelte apposta per quel giorno da un comitato di pittori e di scultori; sono vestite all'ateniese, costume elegan-

tissimo che favorisce la bellezza senza offendere il pudore.

I sacerdoti della Dea non volgono altrove ipocritamente lo sguardo, mentre mani gentili mescono ad essi le delizie dei due mondi, ma pur ammirando la più bell'opera del Creatore, hanno sempre il volto improntato a saggezza: il modo con cui ringraziano e bevono dimostra questi due sentimenti.

Intorno alla tavola misteriosa si aggirano re, principi e stranieri illustri venuti appositamente da ogni parte del mondo: procedono in silenzio e osservano con attenzione; essi sono venuti per istruirsi nella grande arte di mangiar bene, difficile arte che popolazioni intere ignorano ancora.

Mentre tali cose accadono nel santuario, una letizia generale e brillante anima i convitati posti attorno alla tavola della cupola.

Questa letizia si deve soprattutto a ciò: che nessuno di loro mai è collocato vicino alla donna a cui ha già detto tutto. Così ha voluto la Dea.

A quella tavola immensa sono stati invitati i sapienti dei due sessi che hanno arricchito l'arte con le loro scoperte, i padroni di casa che compiono con grazia i doveri dell'ospitalità francese, i dotti di tutto il mondo ai quali la società deve importazioni utili o piacevoli e quegli uomini caritatevoli che nutrono i poveri con le spoglie opime del loro superfluo.

Il centro è libero: ivi è un grande spazio occupato da una folla di scalchi e distributori i quali offrono e trasmettono dai punti più lontani della sala tutto ciò che gl'invitati possono desiderare.

Ivi si vede, esposto in bella mostra, tutto quanto la natura, nella sua prodigalità, ha creato per il nutrimento dell'uomo. Il valore di quei tesori è centuplicato, non solo per la loro riunione, ma anche per la trasformazione che l'arte ha fatto loro subire. L'arte, autrice di miracoli, ha riunito i due mondi, fusi tra loro i popoli e fatto sparire le distanze: il profumo esalato dalle sapienti preparazioni imbalsama l'aria e la ricolma di olezzi eccitanti.

Frattanto, giovani belli e ben vestiti girano attorno ai convitati e offrono continuamente coppe ricolme di vini

deliziosi ora splendenti come rubino, ora con la luce più modesta del topazio.

Di tanto in tanto, valenti musici, collocati nella galleria della cupola, fanno risonare il tempio degli accenti melodiosi di un'armonia semplice quanto bella.

Allora le teste si levano, l'attenzione è attratta e durante quei brevi intervalli le conversazioni cessano, ma ricominciano poco dopo con maggior amabilità: sembra che il nuovo dono degli Dei abbia dato alla fantasia più freschezza e a tutti i cuori maggior abbandono.

Quando il piacere della tavola ha occupato il tempo assegnatogli, il collegio dei sacerdoti si avanza fino all'orlo del recinto: essi prendono parte al banchetto, si mescolano ai convitati e bevono insieme con loro il moca che il legislatore d'Oriente permette ai suoi discepoli. La bevanda aromatica fuma nelle tazze orlate d'oro e le belle addette al santuario percorrono la sala per distribuire lo zucchero che ne addolcisce l'amaro. Esse sono deliziose, eppure è tale l'influsso dell'aria che si respira nel tempio di Gasterèa, che nessun cuore femminile si apre alla gelosia.

Finalmente il più anziano dei sacerdoti intona l'inno di riconoscenza: tutte le voci vi si uniscono, tutti gli strumenti vi si fondono; quest'omaggio dei cuori s'inalza al cielo e la funzione è terminata.

Soltanto allora comincia il banchetto popolare, perché non è una vera festa quella a cui il popolo non partecipa.

Tavole a perdita d'occhio sono apparecchiate in tutte le strade, in tutte le piazze, dinanzi a tutti i palazzi. Ognuno siede dove gli càpita: il caso unisce le condizioni sociali, le età, i rioni: tutte le mani s'incontrano e si stringono cordialmente: non si vedono che visi allegri.

Benché la grande città sia trasformata in un immenso refettorio, la generosità dei privati assicura l'abbondanza, mentre un regime paterno vigila con premura al mantenimento dell'ordine e a osservare che i limiti imposti dalla sobrietà non siano varcati.

Presto una musica viva e animata si ode: essa annunzia la danza, la passione dei giovani.

Sale immense, impiantiti già preparati, e rinfreschi d'ogni genere non mancheranno.

Vi si accorre in folla, gli uni per ballare, gli altri per

incoraggiare e come semplici spettatori. Si ride vedendo qualche vecchio, animato da un fuoco passeggero, offrire alla bellezza un *effimero omaggio*, ma il culto della Dea e la solennità della festa scusano tutto.

La gioia dura a lungo; l'allegria e il movimento sono generali, e si ode sonare con dispiacere l'ora che annunzia il riposo. Pure, nessuno e sordo a quest'appello: tutto si è svolto con garbo; ognuno se ne va contento della propria giornata e si corica pieno di speranza negli avvenimenti di un anno cominciato sotto auspici sì lieti.

PARTE SECONDA

TRANSIZIONE

Se i lettori mi hanno seguìto fin qui con l'attenzione che io ho cercato di far nascere e di tener viva, avranno osservato che io ho avuto due scopi e non li ho mai perduti di vista: il primo è stato di porre le basi teoriche della *gastronomia* perché essa possa esser collocata, fra le scienze, nel posto che incontestabilmente le spetta; il secondo di definire con precisione ciò che si deve intendere per *buongusto* e di separare per sempre questa qualità sociale dalla ghiottoneria e dall'intemperanza con le quali spesso è stato così ingiustamente confuso.

Tale equivoco è stato introdotto dai moralisti intolleranti i quali, ingannati da uno zelo esagerato, hanno voluto vedere degli eccessi ove non era che un godimento ben inteso: poiché i tesori della creazione non sono fatti per essere disprezzati. Poi è stato propagato da grammatici insocievoli, i quali definivano ciecamente e giuravano *in verba magistri.*

È ora che un simile errore finisca, perché ora tutti cominciano a capire: tant'è vero che, mentre non c'è nessuno che non confessi di possedere un po' di buongusto e non se ne faccia un vanto, ognuno respingerebbe come ingiuria villana l'accusa di ghiottoneria, di voracità e d'intemperanza.

Su questi due punti cardinali mi pare che quanto ho scritto fin qui equivalga a una dimostrazione: e dovrebbe bastare a persuadere tutti coloro che non respingono per principio ogni persuasione. Potrei dunque deporre la penna e considerare finito il còmpito impostomi: ma nell'approfondire le varie questioni, mi sono tornate a mente molte cose che mi son parse degne di ricordo, aneddoti certamente inediti, frasi argute improvvisate in presenza mia, alcune ricette di vivande squisite e altre cose simili un po' fuori dell'argomento.

Disseminate nella parte teorica, queste cose avrebbero turbato l'armonia del complesso: unite a parte, spero che saranno lette con piacere, perché, pur divertendosi, il lettore vi potrà trovare alcune verità sperimentali e utili svolgimenti.

Bisogna pure che, come ho annunciato, io faccia per me un po' di quella biografia che non suscita né discussioni *né commenti*. Ho cercato la ricompensa del mio lavoro in questa parte ove mi trovo vicino ai miei amici. Soprattutto quando la vita sta per sfuggirci, l'*io* diventa caro: e gli amici naturalmente ne fanno parte.

Tuttavia, rileggendo le parti che riguardano personalmente me, non nascondo che ho avuto un po' d'inquietudine.

Questo disagio deriva dalle mie ultime, proprio ultimissime, letture e dai commenti che si sono fatti su certe memorie che vanno per le mani di tutti.

Ho temuto che qualche maligno, inacidito per aver digerito male e dormito peggio, non saltasse sù: « Ecco un professore che è pieno di riguardi per se stesso! Ecco un professore che si regala dei complimenti! Ecco un professore qua... ecco un professore là... ».

A ciò rispondo anticipatamente difendendomi così: colui che non dice male di nessuno ha ben diritto di trattare con qualche indulgenza se stesso: e non so perché dovrei essere escluso dalla mia benevolenza proprio io che non ho mai conosciuto rancori.

Dopo questa risposta veramente ben fondata credo di poter essere tranquillo, coperto del mio mantello di filosofo: e coloro che insisteranno li dichiarerò cattivi dormitori. *Cattivi dormitori!*, ingiuria nuova per la quale voglio prendere il brevetto d'invenzione perché io prima di tutti ho scoperto che contiene in sé un vero anatema.

VARIETÀ

I

LA FRITTATA DEL CURATO

Tutti sanno che la signora R... durante vent'anni ha occupato senza contrasti il trono della bellezza a Parigi. È noto anche come ella fosse molto caritatevole e come in un certo tempo prendesse a cuore la maggior parte delle iniziative dirette a sollevare la miseria, talora più straziante nella capitale che altrove *

Dovendo trattare tale argomento col signor curato di ..., ella andò da lui verso le cinque del pomeriggio e si stupì di trovarlo già a tavola.

La buona abitatrice di via del Mont-Blanc credeva che tutti, a Parigi, pranzassero alle sei e non sapeva che gli ecclesiastici per solito cominciano presto perché molti di loro fanno un leggero spuntino la sera.

La signora R... voleva andarsene, ma il curato la trattenne, sia perché la faccenda di cui dovevano trattare poteva benissimo esser discussa anche a tavola, sia perché una bella donna non è mai un guastafeste per nessuno: o forse anche perché egli si accorse che gli mancava solo un interlocutore per far del suo salotto un vero paradiso gastronomico.

Infatti la tavola era apparecchiata con molta cura: un vino vecchio scintillava nella caraffa di cristallo; la porcellana bianca era elegantissima; i piatti erano mante-

* Sono soprattutto da compiangere coloro di cui la miseria è ignorata, perché bisogna render giustizia ai parigini e dire ch'essi sono caritatevoli e pronti a fare elemosine. Nell'anno X, io passavo una piccola pensione settimanale a una vecchia suora costretta a starsene a letto, a un sesto piano, paralizzata per metà del corpo. Quella brava donna, dalla carità dei vicini riceveva abbastanza per vivere quasi comodamente e anche mantenere una suora conversa che le si era affezionata.

nuti caldi per mezzo dell'acqua bollente; e una cameriera, dell'età sinodale, ma ben vestita, era lì in attesa degli ordini.

Il pasto era frugale e raffinato insieme. Era stata portata via allora allora la minestra col sugo di gamberi e sulla tavola si vedeva una trota in salsa, una frittata e un'insalata.

« Il mio pranzo v'indica ciò che forse non sapete », disse il curato sorridendo: « oggi, secondo le leggi della Chiesa, è giorno di magro ».

La signora s'inchinò in segno d'assenso; ma qualcuno nei suoi appunti personali lasciò scritto ch'ella arrossì leggermente: cosa che non impedì al curato di continuare a mangiare.

Egli aveva cominciato dalla trota di cui stava mangiando la parte superiore: la salsa attestava una mano abile e un'intima soddisfazione illuminava il viso del sacerdote.

Dopo il primo piatto, egli attaccò la frittata, che era tonda, spessa e cotta a puntino.

Al primo colpo di forchetta il ventre della frittata lasciò sfuggire un sugo denso, piacevole alla vista nonché all'odorato: il piatto ne fu sùbito pieno e la cara Giulietta confessava d'essersi sentita venir l'acquolina in bocca.

Tale moto di simpatia non sfuggì al curato, avvezzo a scrutare le umane passioni, e con l'aria di rispondere a una domanda che la signora R... s'era ben guardata dal fare, disse: « È una frittata col tonno: la mia cuoca la sa fare a meraviglia e poche persone l'assaggiano senza congratularsi con me ». « Non me ne meraviglio », rispose l'abitatrice della Chaussée d'Antin: « una frittata così appetitosa non si è mai vista sulle nostre tavole mondane ».

Poi ecco l'insalata. (Ne raccomando l'uso a tutti quelli che si fidano di me: l'insalata rinfresca senza indebolire e rallegra senza irritare; io sono solito dire che ringiovanisce).

Il pranzo non interrompeva la conversazione. I due parlarono della faccenda che aveva dato occasione alla visita, della guerra che allora infuriava, del tempo, delle speranze della Chiesa, e furono scambiate altre chiacchiere di tavola, di quelle che fanno tollerare un pranzo cattivo e ne abbelliscono uno buono.

Venne finalmente il *dessert*: consisteva in un formaggio di Septmoncel, tre mele calvelle e un barattolo di marmellata.

Poi la cameriera avvicinò al curato un tavolincino rotondo come si usava un tempo e vi pose sopra una tazza di limpidissimo moca ben caldo che profumava la stanza col suo aroma.

Dopo averlo centellinato, egli disse la preghiera di ringraziamento e aggiunse alzandosi in piedi: « Io non bevo mai liquori forti: è una cosa superflua che offro sempre ai miei invitati, ma di cui non faccio mai uso personale. Così mi riserbo un aiuto per l'estrema vecchiaia se Dio per sua grazia mi ci fa arrivare ».

Mentre queste cose avvenivano, il tempo passava. Vennero le sei e la signora R... si affrettò a risalire in carrozza, perché quel giorno aveva a pranzo alcuni amici fra i quali ero io.

Ella giunse in ritardo, secondo la sua abitudine, ma finalmente arrivò, ancora tutta commossa per ciò che le aveva colpito la vista e l'odorato.

Durante il pranzo non si parlò che del pasto del curato e soprattutto della sua frittata col tonno.

La signora R... la lodò sotto tutti gli aspetti: la grandezza, la rotondità, l'apparenza, e poiché tutti i dati erano esatti, fu unanimemente concluso che quella frittata doveva essere eccellente. Era una vera equazione sensuale che ognuno risolse a suo modo.

Esaurito tale argomento di conversazione, gl'invitati passarono ad altri e non si pensò più alla frittata. Quanto a me, propagandista delle verità utili, mi è parso ben fatto trarre dall'oscurità una vivanda che credo sana quanto gradevole. Perciò incaricai il mio cuoco di procurarsene la ricetta nei più minuti particolari e la offro agli amatori tanto più volentieri in quanto non l'ho trovata in alcun ricettario.

PREPARAZIONE DELLA FRITTATA COL TONNO

Prendete, per sei persone, il latte di due carpe ben lavate e fatelo imbiancare tuffandolo per cinque minuti nell'acqua già bollente e leggermente salata.

Prendete anche un pezzo di tonno nuovo grande come

un uovo di gallina e aggiungetevi uno scalogno tritato molto fine.

Tagliate insieme il latte di carpa e il tonno, in modo da mescolarli ben bene e mettere il tutto in una casseruola con un pezzo sufficiente di burro ottimo: lasciateli rosolare finché il burro non sia fuso. In questo consiste la specialità della frittata.

Poi prendete un altro pezzo di burro a discrezione, mescolatelo con prezzemolo e cipollina, mettetelo in un vassoio a forma di pesce destinato a ricevere la frittata: strizzatevi sopra un limone e poi mettete il vassoio sulla cenere calda.

Dopo ciò, sbattete dodici uova (più fresche sono meglio è): metteteci dentro il battuto di tonno e agitate il tutto in modo che si amalgami bene.

Finalmente fate la frittata al solito modo e cercate ch'essa sia lunga, spessa e morbida. Stendetela bene nel vassoio preparato per riceverla e portate in tavola perché sia mangiata sùbito.

Questa pietanza dev'essere riserbata per le colazioni eleganti, per le comitive d'intenditori ove si sa quello che si fa e dove si mangia con attenzione: soprattutto si ricordi d'inaffiare con buon vino vecchio e ne risulterà un capolavoro.

NOTE TEORICHE PER LA PREPARAZIONE

1) Occorre che il latte di carpa e il tonno non arrivino al bollore, altrimenti s'indurirebbero e non potrebbero amalgamarsi con le uova.

2) Il vassoio dev'essere concavo, perché la salsa si concentri e possa prendersi col cucchiaio.

3) Il vassoio dev'essere leggermente scaldato, perché se fosse freddo, la porcellana porterebbe via tutto il calore della frittata e non gliene rimarrebbe abbastanza per fondere lo strato sui cui è deposta.

II

IL COSCIOTTO E GLI INGLESI

Un giorno viaggiavo con due signore che conducevo a Melun.

Eravamo partiti di mattina molto presto e arrivammo a Montgeron con una fame da lupi.

Vana minaccia: l'albergo ove ci fermammo, benché avesse un bell'aspetto, era del tutto sprovvisto: tre diligenze e due vetture di posta erano passate di lì e avevano divorato tutto, peggio delle cavallette d'Egitto.

Così disse il cuoco.

Però io vedevo girare uno spiedo carico di un cosciotto stupendo su cui le signore, per abitudine, lanciavano occhiate molto affettuose.

Ahimè, quelle occhiate erano perdute: il cosciotto apparteneva a tre Inglesi che se l'erano portato e l'aspettavano senza impazienza bevendo champagne.

« Ma almeno », dissi con aria un po' addolorata e un po' supplichevole, « non potreste sbatterci codeste uova nel sugo del cosciotto? Con le uova e una tazza di caffè con la crema ci rassegneremo ». « Oh, volentierissimo », rispose il cuoco: « il sugo appartiene a noi di diritto e farò sùbito ciò che chiedete ».

Dopo di che, si mise a rompere con precauzione le uova.

Quando lo vidi all'opera, mi avvicinai al fuoco, e tirando fuori di tasca un coltello da viaggio, feci al cosciotto proibito una dozzina di profonde ferite dalle quali il sugo dové colare fuori fino all'ultima goccia.

Oltre al fare questa operazione, io sorvegliai la cottura delle uova, nel timore che fosse tolto qualcosa a danno nostro. Quando le uova furono ben cotte, le presi e le portai nella stanza che era stata preparata per noi.

Là banchettammo e ridemmo come matti, osservando che noi gustavamo la vera sostanza del cosciotto, lasciando ai nostri amici inglesi la fatica di masticare il residuo.

III

VITTORIA NAZIONALE

Durante il mio soggiorno a Nuova York, andavo qualche volta a passare la serata in una specie di caffè-béttola tenuta da un certo signor Little, ove la mattina si trovava la minestra col brodo di tartaruga e la sera tutte le bevande in uso negli Stati Uniti.

Spesso vi conducevo il visconte della Massue e Giovanni Rodolfo Fehr, ex agente di commercio, a Marsiglia, l'uno e l'altro emigrati com'ero io: offrivo loro un *welsh rabbet* * che innaffiavamo di birra o di sidro, e passavamo tranquillamente la sera parlando dei nostri guai, dei nostri piaceri, delle nostre speranze.

Là, feci conoscenza col signor Wilkinson, piantatore della Giamaica, e con un tale che doveva esser suo amico, perché non lo lasciava mai. Quest'ultimo, di cui non ho mai saputo il nome, era uno degli uomini più straordinari ch'io abbia mai visti: aveva il viso quadrato, gli occhi vivaci, e sembrava che osservasse con attenzione, ma non parlava mai e i suoi lineamenti erano immobili come quelli di un cieco.

Solo quando udiva un'arguzia o una spiritosaggine, il viso gli s'illuminava: chiudeva gli occhi, apriva una bocca smisurata da cui faceva uscire un suono lungo, un misto di riso e di nitrito che in inglese si chiama *horse laugh*, poi tornava com'era prima e ricadeva nella sua abituale taciturnità: come fosse passato un lampo a diradar le nuvole. Quanto al signor Wilkinson, uomo di circa

* Gl'Inglesi chiamavano scherzosamente *welsh rabbet* (coniglio gallese) un pezzo di formaggio arrostito su una fetta di pane. Certo, un affare simile non è sostanzioso come un coniglio [m], ma invita a bere, fa gustar meglio il vino e fa ottima figura al *dessert* di una piccola brigata.

cinquant'anni, aveva le maniere e tutto l'aspetto di un gentiluomo.

Questi due Inglesi sembravano gradire la nostra compagnia e già più volte avevano accettato molto volentieri il modesto spuntino che offrivo ai miei amici, quando una sera il signor Wilkinson mi trasse in disparte e mi disse che desiderava invitare a pranzo noi tre. Ringraziai: e credendo di poter rispondere per tutti, trattandosi di cosa in cui avevo la parte principale, accettai anche per gli altri, e il pranzo fu fissato per due giorni dopo, alle tre.

La serata passò come al solito: ma quando stavo per andarmene, il cameriere mi disse che i Giamaicani avevano ordinato un buon pasto, che avevano voluto che le bevande fossero ottime, perché consideravano il loro invito come una gara a chi bevesse di più e che l'uomo dalla bocca grande aveva detto con aria di sfida che sperava bene di bastar lui solo a mandare i Francesi sotto la tavola.

Bastò questo perché io desiderassi di rifiutare l'invito, se avessi potuto far ciò senza sgarbo: perché ho sempre evitato simili orgie; ma rifiutar l'invito non era possibile. Gl'Inglesi avrebbero gridato dappertutto che noi non avevamo osato presentarci alla battaglia, che la sola presenza era bastata a farci indietreggiare; e benché consapevoli del pericolo, seguimmo la massima del maresciallo di Sassonia: quando il vino è stato stillato, bisogna berlo.

Ero preoccupato, e non per me, veramente.

Pensavo che essendo io più giovane, più alto, più robusto che i nostri anfitrioni, la mia costituzione, vergine di eccessi bacchici, mi avrebbe fatto trionfare sui due Inglesi, probabilmente logorati dall'abuso dei liquori.

Senza dubbio, rimasto solo con la testa a posto in mezzo agli altri quattro, sarei stato proclamato vincitore, ma tale vittoria mia personale sarebbe stata offuscata dalla caduta dei miei due connazionali, che sarebbero stati portati via coi vinti in quello stato ripugnante che segue una simile sconfitta. Io desideravo risparmiare loro tale affronto: insomma, volevo il trionfo della nazione, non dell'individuo. Perciò chiamai a casa mia Fehr e la

Massue ed esposi loro i miei timori con un predicozzo severo e preciso: raccomandai loro di bere a piccoli sorsi quanto fosse possibile, di evitar di bere ogni volta ch'io avessi distolto da loro due l'attenzione degli avversari e soprattutto di mangiar lentamente e di serbare un po' di appetito durante tutto il pasto, perché i cibi mescolati con le bevande temperano l'ardore di queste, impedendo loro di salire con troppa violenza al cervello [82]: finalmente dividemmo fra noi un piatto di mandorle amare che mi avevano detto essere adattissime a moderare i fumi del vino.

Così armati nel fisico e nel morale, andammo da Little, ove trovammo i Giamaicani, e poco dopo il pranzo fu servito. Consisteva in un enorme pezzo di *roast-beef*, un tacchino cotto nel proprio sugo, radici lesse, un'insalata di cavolo crudo e una torta con la conserva.

Bevemmo alla francese: ossia il vino fu portato fino dal principio: era di quel buon chiaretto che allora lì costava meno che in Francia perché ne erano arrivati, uno dopo l'altro, molti carichi, gli ultimi dei quali erano stati venduti a un prezzo bassissimo.

Il signor Wilkinson faceva molto bene la sua parte di anfitrione, invitandoci a mangiare e dandone l'esempio: il suo amico sembrava sprofondato nel piatto, non diceva una parola, guardava di traverso e rideva sotto i baffi.

Quanto a me, ero soddisfatissimo dei miei due accoliti. La Massue, benché dotato di un grande appetito, mangiava a bocconcini come una donnuccia, e Fehr faceva giuochi di bussolotti versando di nascosto il contenuto di alcuni bicchieri di vino, ogni tanto, in un boccale di birra ch'era in fondo alla tavola. Io poi tenevo testa magnificamente ai due Inglesi e più il pranzo procedeva, più mi sentivo pieno di fiducia in me stesso.

Dopo il chiaretto venne il vino di Porto, dopo il vino di Porto il madera, che fece più lunga sosta fra noi.

Era giunto il *dessert* formato di burro, formaggio, noci di cocco e noccioline. Allora cominciarono i brindisi; e bevemmo ripetutamente al potere dei re, alla libertà dei popoli, alla bellezza delle signore: noi, col signor Wilkinson, bevemmo alla salute di sua figlia Maria ch'egli ci assicurò esser la più bella fanciulla di tutta l'isola di Giamaica.

Dopo il vino vennero i liquori, ossia il rum e vari tipi di acquavite, una di vino e altre di grano e di lampone: con i liquori, i canti; io cominciai a sentir caldo. Dei liquori avevo paura: li evitai chiedendo del ponce: e lo stesso Little ce ne portò un bricco, certo preparato prima, che sarebbe bastato per quaranta persone. In Francia recipienti di quelle dimensioni non esistono neppure.

Tale vista mi ridiede il coraggio: mangiai cinque o sei crostini con burro freschissimo e mi sentii rinascere le forze. Allora diedi un'occhiata scrutatrice tutt'intorno, perché cominciavo a temere che le faccende si mettessero male. I miei due amici mi parvero in assai buone condizioni: essi bevevano e spelluzzicavano le noccioline.

Il signor Wilkinson aveva il viso scarlatto, gli occhi annebbiati: sembrava stanco morto: il suo amico stava zitto, ma la testa gli fumava come una caldaia a bollore e la sua bocca immensa si era rimpiccinita. Capivo bene che la catastrofe si avvicinava.

Infatti il signor Wilkinson, essendosi svegliato di soprassalto, si alzò e intonò assai forte l'inno nazionale *Rule Britannia*, ma non riuscì ad andare avanti: le forze gli mancarono: ricadde sulla seggiola e di lì ruzzolò sotto la tavola. Il suo amico, vedendolo in quello stato, si lasciò sfuggire una rumorosa risata ed essendosi chinato per aiutarlo, cadde accanto a lui.

Non posso descrivere la soddisfazione che produsse in me la rapida conclusione e il peso di cui mi sentii liberato. Mi affrettai a sonare il campanello. Little salì, e dopo che io gli ebbi detto la frase sacramentale: « Guardate che questi gentiluomini siano ben curati », bevemmo insieme con lui un bicchiere di ponce alla salute dei due. Tosto venne il cameriere coi suoi aiutanti: essi s'impadronirono dei vinti e li trasportarono coi piedi innanzi secondo la regola *the feet foremost* * mentre l'amico rimaneva assolutamente immobile e il signor Wilkinson cercava ancora di cantare il *Rule Britannia*.

La mattina dopo, i giornali di Nuova York, che poi furono copiati da tutti gli altri degli Stati Uniti, raccontarono con abbastanza esattezza quel che era avvenuto,

* In inglese si usa quest'espressione per indicare coloro che vengono trasportati morti oppure ubriachi.

e poiché aggiungevano che i due Inglesi, in conseguenza della scommessa, si erano ammalati, andai a vederli. Trovai l'amico tutto intontito in seguito alla tremenda indigestione e il signor Wilkinson inchiodato sulla seggiola da un accesso di gotta che probabilmente era stato suscitato dalla gara bacchica . Si mostrò grato della premura e mi disse, fra l'altro: « Caro signore, voi siete davvero un compagno simpatico, ma siete un bevitore troppo forte per noi! ».

IV

LE ABLUZIONI

Ho scritto che il vomitorio dei Romani ripugnava ai nostri costumi: con questo ho timore d'aver commesso un'imprudenza e di esser costretto a cantar la palinodia.

Mi spiego.

Circa quarant'anni or sono, le persone dell'alta società, quasi sempre donne, avevano l'abitudine di sciacquarsi la bocca alla fine del pasto.

Perciò, al momento di alzarsi da tavola, voltavan le spalle alla compagnia: un cameriere presentava loro un bicchiere d'acqua: esse ne prendevano un sorso che poi ributtavano nella sottocoppa: il servitore portava via tutto, e l'operazione, fatta in questo modo, passava quasi inosservata.

Ora tutto è cambiato.

Nelle case in cui ci si vanta di avere usanze raffinate, dei servitori, verso la fine del *dessert*, distribuiscono agl'invitati bicchieri d'acqua fredda e in mezzo ad essi c'è una ciotola d'acqua calda. Tosto, gli uni in presenza degli altri, gl'invitati tuffano le dita nell'acqua fredda con l'aria di lavarsele e bevono l'acqua con cui si gargarizzano rumorosamente per poi ributtarla nella ciotola o nel bicchiere.

Non soltanto io ho protestato contro questa innovazione inutile, indecente, disgustosa.

Inutile: perché tutti coloro che sanno mangiare hanno la bocca pulita alla fine del pasto: essa si è ripulita o con la rrutta o con gli ultimi bicchieri bevuti al *dessert*. Quanto alle mani, non si deve servirsene in modo da insudiciarsele; e poi, non ha ciascuno un tovagliolo per pulirsele?

Indecente: perché è un principio riconosciuto da tutti

che ogni abluzione si deve nascondere nel segreto della stanza ove ci si lava.

Disgustosa soprattutto: perché la bocca più bella e più fresca perde ogni attrattiva quando usurpa le funzioni degli organi evacuatori: che sarà poi di una bocca che *non sia né bella né fresca?* E che dire di quelle aperture enormi che si spalancano mostrando abissi che si crederebbero senza fondo se non apparissero qua e là delle vette informi corrose dal tempo. *Proh pudor!*

Tale è la ridicola situazione in cui ci ha messi un'ostentazione di pulizia pretenziosa che non è nei nostri gusti né nei nostri usi.

Varcati certi confini, non si sa più dove ci fermeremo e non so immaginare quali altre purificazioni ci verranno imposte.

Dopo l'apparizione ufficiale di quelle ciotole, io sono turbato giorno e notte. Nuovo Geremia, deploro le aberrazioni della moda, e, con la grande esperienza che ho fatto nei miei viaggi, non entro più in un salotto senza tremare per il timore d'incontrarvi l'abominevole vaso da camera *.

* Si sa che esistono o esistevano pochi anni fa, in Inghilterra, sale da pranzo ove si poteva *fare un giretto* dietro un paravento, senza uscir dalla stanza: strana comodità, ma che aveva meno inconvenienti in un paese ove le signore si ritirano appena gli uomini cominciano a ber vino.

V

COME FU CANZONATO L'AUTORE E COME FU SCONFITTO UN GENERALE

Alcuni anni or sono i giornali annunciavano la scoperta di un nuovo profumo, quello dell'*emerocàllide*, pianta bulbosa che ha veramente un odore gradevolissimo, molto somigliante all'odore del gelsomino.

Io sono molto curioso e discretamente sfaccendato, e questi due motivi mi spinsero al sobborgo Saint-Germain ove dovevo trovare il famoso profumo, delizia delle narici, come dicono i Turchi.

Là, ricevetti l'accoglienza che si deve a un intenditore, e dal tabernacolo di una farmacia molto ben fornita fu tirata fuori una cristallizzazione: cortesia che pagai con tre franchi secondo la regola di compensazione di cui il signor Azais ingrandisce ogni giorno la sfera e i princìpi.

Uno sventato avrebbe sùbito svoltato il pacchetto, aperto la scatola, fiutato, assaggiato. Ma un professore agisce diversamente. Pensai che in casi simili fosse necessario il raccoglimento: perciò andai a casa con passo solenne e adagiatomi sul divano, mi preparai a provare una sensazione nuova.

Tirai fuori di tasca la scatoletta odorosa e la liberai dall'invòlucro in cui era ancora avvolta: erano tre diversi fogli stampati, tutti riguardanti l'emerocàllide, la sua storia naturale, la sua cultura, il suo fiore e le delizie che si potevano trarre dal suo profumo, sia che fosse concentrato in pastiglie, sia che fosse mescolato a preparazioni di gabinetto, sia infine che apparisse sulla mensa sciolto in qualche liquore o misto a creme ghiacciate. Lessi attentamente i tre primi fogli, prima di tutto per indennizzarmi dei tre franchi; poi per prepararmi convenientemente ad apprezzare il nuovo tesoro estratto dal regno vegetale.

Aprii finalmente, con reverenza, la scatola che supponevo contenesse pastiglie. Ma, oh sorpresa! oh dolore! Vi trovai, prima di tutto, un secondo esemplare dei tre fogli stampati che mi ero divorato e, soltanto come accessòri, circa due dozzine di conetti da suffumigi per conquistare i quali avevo fatto il viaggio fino all'illustre sobborgo.

Prima di tutto assaggiai: in verità riconosco che quelle pastiglie erano gustosissime, ma tanto più mi rammaricai, che, contrariamente all'apparenza esteriore, fossero così poche, e più ci pensavo, più mi pareva d'essere stato imbrogliato.

Perciò mi alzai con l'intenzione di riportar la scatola al suo inventore, anche se egli non mi avesse reso il prezzo, ma nell'alzarmi vidi nello specchio i miei capelli grigi: sorrisi della mia vivacità e tornai a sedere, pur con la rabbia in corpo. Come si vede, essa è durata un pezzo.

Una considerazione particolare mi fermò: si trattava di un farmacista e appena quattro giorni prima ero stato testimone della straordinaria imperturbabilità dei membri di quell'onorevole corporazione.

È un aneddoto che debbo far conoscere ai miei lettori. Oggi (17 giugno 1825) sono in vena di raccontare. Dio voglia che questa non sia una calamità pubblica!

Una mattina dunque andai a far visita al generale Bouvier des Éclats mio amico e compatriota.

Lo trovai che andava sù e giù per la stanza con l'aria turbata: spiegazzava fra le mani un foglio che lì per lì mi sembrò una poesia.

« Tenete », mi disse presentandomelo, « e ditemi la vostra opinione: voi ve ne intendete ».

Presi il foglio e scorrendolo mi meravigliai molto: era il conto di un farmacista, sicché io non ero interrogato nella mia qualità di poeta, ma come farmacòmane.

« Amico mio », gli dissi restituendogli il foglio, « voi sapete qual è l'abitudine della corporazione che avete fatto lavorare: veramente qui i limiti sono stati passati un po' troppo, ma perché avete un abito molto ricamato, tre onorificenze cavalleresche e il cappello con semi di spinacio? Sono tre circostanze aggravanti, per cui vi sarà difficile liberarvi ». « State zitto », mi rispose seccato, « è una condizione disgraziata la mia. Del resto, il mio scor-

ticatore *lo vedrete: l'ho fatto* chiamare: or ora sarà qui e voi mi sosterrete ».

Egli non aveva ancora finito di parlare, quando la porta s'aprì; vedemmo entrare un uomo di circa cinquantacinque anni, vestito con ricercatezza: era di statura alta, aveva l'andatura solenne e tutta la sua fisionomia avrebbe avuto un'aria uniforme di severità se nell'espressione della bocca e degli occhi non ci fosse stato qualcosa di sardonico.

Si avvicinò al caminetto, non volle sedersi e io fui testimone auricolare del seguente dialogo che riferisco esattamente.

IL GENERALE Signore, il conto che mi avete mandato è un vero conto di speziale e...

L'UOMO NERO Signore, io non sono uno speziale.

IL GENERALE E che cosa siete allora?

L'UOMO NERO Signore, io sono un farmacista.

IL GENERALE Ebbene, signor farmacista, il vostro giovane vi avrà detto...

L'UOMO NERO Signore, io non ho giovane.

IL GENERALE Che cos'era allora quel giovanotto?

L'UOMO NERO Signore, è un allievo.

IL GENERALE Volevo dirvi, signore, che le vostre droghe...

L'UOMO NERO Signore, io non vendo droghe.

IL GENERALE E allora che cosa vendete, signore?

L'UOMO NERO Signore, io vendo medicine.

Così finì la discussione. Il generale, confuso di aver commesso tanti errori e d'essere così poco esperto nella lingua farmaceutica, si turbò, dimenticò quel che aveva intenzione di dire e pagò tutto ciò che l'altro volle.

VI

IL PIATTO D'ANGUILLA

A Parigi, in via della Chaussée d'Antin, c'era un tale, di nome Briguet, che avendo fatto prima il vetturino, poi il mercante di cavalli, s'era messo insieme un discreto gruzzolo.

Era nato a Talissieu, e avendo stabilito di ritirarvisi, sposò una ricca donna, la quale un tempo era stata cuoca in casa della signorina Thevenin conosciuta in tutta Parigi col soprannome di *Asso di picche.*

Si presentò l'occasione di comprare un poderetto nel suo villaggio nativo e Briguet andò a stabilirvisi con sua moglie verso la fine del 1791.

A quei tempi i curati di ogni circoscrizione arcipretale avevano l'uso di riunirsi una volta al mese in casa ora dell'uno ora dell'altro di loro, a turno, per discutere di cose ecclesiastiche. Si celebrava una messa solenne, si discuteva e poi si pranzava.

Tutto ciò era chiamato la conferenza: e il curato in casa del quale doveva farsi, si preparava dapprima per ricevere in modo degno i suoi colleghi.

Or avvenne che quando toccò al curato di Talissieu, uno dei suoi parrocchiani gli regalò una magnifica anguilla pescata nelle limpide acque di Serans e lunga più di due piedi.

Felice di possedere un pesce di così illustre origine, il sacerdote ebbe timore che la sua cuoca non sapesse cucinare una pietanza tanto importante; perciò andò dalla signora Briguet e rendendo omaggio alla sua alta scienza, la pregò di imprimere il suo sigillo a un piatto degno di un arcivescovo e che avrebbe fatto grandisismo onore al suo pranzo.

La pecorella mansueta sùbito accondiscese e tanto più volentieri, disse, in quanto le rimaneva ancora una

cassa di alcuni condimenti rari dei quali faceva uso la sua antica padrona.

Il piatto d'anguilla fu preparato con cura e servito con eleganza. Non solo aveva un bell'aspetto, ma anche un delizioso profumo: e quando fu assaggiato, non c'erano parole adatte per farne l'elogio, sicché disparve, corpo e salsa, fino all'ultima particella.

Ma al *dessert* i reverendi si sentirono stranamente commossi e per il solito influsso che il fisico ha sul morale, i loro discorsi diventarono un po' liberi.

Alcuni raccontavano cose piccanti sulle loro avventure di seminario: altri burlavano i loro vicini su certi *si dice* di cronaca scandalosa: insomma, la conversazione si aggirò a lungo sul più grazioso dei peccati capitali: e il bello è che non pensarono affatto di commettere una cosa scandalosa, tanto il diavolo è furbo.

Si separarono tardi e nelle mie memorie segrete non trovo nient'altro che si riferisca a quel giorno. Ma alla conferenza seguente, quando i commensali si rividero, erano confusi di quello che avevano detto, si domandarono scusa l'un l'altro di ciò che si erano rimproverati e finirono col dar la colpa di tutto al piatto d'anguilla, sicché, pur confessando che era squisito, convennero che non sarebbe stato prudente mettere alla prova una seconda volta la scienza della signora Briguet.

Ho cercato invano di sapere quale fosse il condimento che aveva prodotto effetti così miracolosi che non si sarebbero levati tanto forti lamenti neppure se fosse stato di natura pericolosa o corrosiva.

L'artista confessava che c'era un sugo di gamberi fortemente speziato, ma sono sicuro che non diceva tutto.

VII

L'ASPARAGIO

Un giorno fu detto a Monsignor Courtois de Quincey che un asparagio di meravigliosa grossezza spuntava in un quadrato del suo giardino.

Subito tutti gli addetti alla diocesi andarono a vedere, perché anche nei palazzi vescovili ognuno è ben contento se può avere qualche cosa da fare.

La notizia fu riconosciuta né falsa né esagerata. La pianta aveva forato la terra e appariva già sul livello del suolo: la testa era tonda, lucida, diasprata e prometteva una colonna da poter sì e no entrare in una mano.

Ci furono esclamazioni su quel fenomeno di orticoltura: fu unanimemente proclamato che soltanto a Monsignor Vescovo spettasse il diritto di sradicarlo, e il coltellinaio vicino fu incaricato di fabbricare immediatamente un coltello adatto alla solenne funzione.

Nei giorni seguenti l'asparagio crebbe in grazia e bellezza: la sua ascensione era lenta, ma continua, e tosto si cominciò a vedere la parte bianca dove finisce la parte mangiabile di quel legume.

Poiché in tal modo il tempo di mietere era indicato, tutti si prepararono a un buon pranzo e si stabilì di far l'operazione al ritorno dalla passeggiata.

Allora Monsignore si avanzò, armato del coltello rituale, e si adoprò a staccare dal fusto il vegetale orgoglioso, mentre tutta la corte episcopale mostrava qualche impazienza di esaminarne le fibre e il complesso.

Ma, oh sorpresa! oh delusione! oh dolore! il prelato si rialzò a mani vuote... L'asparagio era di legno.

Lo scherzo, forse un po' troppo impertinente, era opera del canonico Rosset il quale, nato a Saint-Claude, torniva benissimo e dipingeva con molta grazia.

Egli aveva fabbricato a puntino la falsa pianta, l'aveva ficcata in terra di nascosto ed ogni giorno la tirava un po' fuori per imitare la créscita naturale.

Monsignore non sapeva come prendere quel tiro (perché era un tiro vero e proprio); ma vedendo l'ilarità dipingersi sulle facce di tutti, sorrise; e questo sorriso fu seguìto dall'espressione generale di un riso veramente omerico; fu portato via il corpo del delitto senza occuparsi del delinquente, e, almeno per quella sera, la statua-asparagio fu ammessa agli onori del salotto.

VIII

UN TIRO BIRBONE

Il cavaliere di Langeac possedeva un bel patrimonio che era stato succhiato in gran parte dai soliti scrocconi che circondano ogni giovane ricco.

Egli ne aveva raccolti i residui e grazie ad una piccola pensione che riceveva dal governo, menava a Lione una vita piacevole nella migliore società, perché l'esperienza l'aveva fatto diventare più ordinato.

Benché sempre galante, aveva smesso di corteggiare le signore: si compiaceva ancora a far con loro tutti i giuochi di società nei quali era maestro, ma difendeva, di fronte a loro, il proprio denaro, con la calma di chi ha rinunciato ai favori femminili.

La passione per la buona tavola era tanto aumentata quanto erano diminuite le altre tendenze: si sarebbe detto che ne facesse professione; e poiché era molto simpatico, riceveva tanti inviti che non poteva nemmeno accettarli tutti.

Lione è una città dove si mangia molto bene: la sua ubicazione vi fa abbondare ugualmente i vini di Bordeaux, quelli dell'Ermitage e quelli di Borgogna; la selvaggina dei colli vicini è eccellente; dai laghi di Ginevra e di Bourget vi viene il migliore pesce del mondo e i buongustai se la godono alla vista del pollame di Bresse di cui quella città è il deposito.

Il cavaliere di Langeac era dunque invitato sempre alle migliori mense della città, ma più che delle altre si compiaceva di quella del signor A., banchiere molto ricco e gran buongustaio. Il cavaliere attribuiva la sua preferenza al fatto che egli e il signor A. erano amici fin dai banchi della scuola: i maligni (poiché ce ne sono dappertutto) l'attribuivano invece all'avere il signor A.

per cuoco il miglior alunno di Ramier, bravo trattore che era stato ai suoi tempi famoso.

Sia come si voglia, verso l'inverno 1780 il cavaliere di Langeac ricevette un biglietto con cui il signor A. l'invitava a cena di lì a dieci giorni (perché a quei tempi si cenava) e le mie memorie segrete assicurano ch'egli trasalì di gioia pensando che una citazione a così lunga scadenza preannunciava una seduta solenne e una festa di prim'ordine.

Andò al giorno e all'ora fissata e trovò già riuniti i dieci commensali, tutti amici del divertimento e della buona tavola: la parola *gastronomo* non era stata ancora tirata fuori dal greco o almeno non era ancora usuale com'è oggi.

Tosto fu servito un pasto sostanzioso: c'era fra l'altro un enorme pezzo di lombo col sugo, una fricassea di polli ben preparata, una fetta di vitello da resuscitare i morti e un magnifico carpione in umido.

Tutta quella roba era bella e buona, ma non corrispondeva alle speranze che il cavaliere aveva accarezzato ricevendo un invito con l'anticipazione di una decade.

Un'altra stranezza lo colpiva: gl'invitati, tutta gente di buon appetito, non mangiavano che in punta di labbra; uno aveva mal di capo, un altro si sentiva qualche brivido di febbre, un terzo aveva desinato troppo tardi, e così di seguito. Il cavaliere si meravigliava che il caso avesse accumulato su quella serata tante disposizioni così anticonviviali, e credendosi incaricato di compensare il difetto di tutti quegli invalidi, scalcava coraggiosamente, tagliava con precisione e mangiava per quattro.

Anche la seconda portata fu di natura solida: un tacchinone di Cremieu trionfava di fronte a un luccio marinato bellissimo: e torno torno c'erano sei piatti meno obbligati (senza dire dell'insalata) fra i quali si notava un gran vassoio di maccheroni col parmigiano.

A tale apparizione, il cavaliere sentì rimettersi il fiato in corpo, mentre gli altri sembrava che non ne potessero più. Esaltato dal cambiamento dei vini, egli se la godeva dell'impotenza degli altri e beveva alla loro salute una gran quantità di bicchieri coi quali inaffiava una bella fetta di luccio succeduta a una coscia di tacchino.

Anche ai piatti di mezzo egli fece onore e terminò gloriosamente l'impresa riserbandosi, per il *dessert*, sol-

tanto un pezzetto di formaggio e un bicchiere di malaga, perché dei dolci non ne mangiava mai.

Abbiamo già visto che due volte nella serata s'era meravigliato: l'una nel vedere un pasto troppo solido, l'altra nel trovare dei convitati così mal disposti: doveva meravigliarsi una terza volta e per ben altro motivo. Infatti, invece di portare il *dessert*, i servitori portarono via tutto ciò che copriva la tavola, argenteria, tovaglioli, dandone ai convitati degli altri, e misero in tavola altre quattro pietanze di cui salì al cielo il profumo.

Erano vitello con salsa di gamberi, latte di pesce con tartufi, un luccio lardellato in umido e ali di cotùrnici con purea di funghi.

Simile a quel vecchio mago dell'Ariosto, che avendo in sua mano la bella Armida, per violarla non fece che inutili sforzi, il cavaliere fu vinto dinanzi a tanta buona roba che non poteva più onorare e in lui s'insinuò il sospetto che gli avessero fatto un tiro birbone.

Gli altri invitati, invece, si sentirono rinascere: tornò l'appetito, le emicranie scomparvero, le bocche poterono aprirsi a un'ironica dilatazione: e loro, proprio loro dovettero bere alla salute del cavaliere che ormai non aveva più fiato.

Si mostrava sereno, tuttavia, e pareva voler tener testa alla burrasca, ma al terzo boccone la natura si ribellò e parve che lo stomaco dovesse tradirlo. Fu dunque costretto a rimanere inattivo e, come si dice in linguaggio musicale, dové contar delle pause.

Che cosa sentì alla terza parte della cena, quando vide arrivare a dozzine i beccaccini, macchiati di grasso, addormentati su crostini magnifici; e un fagiano, uccello allora rarissimo e giunto dalle rive della Senna; e un tonno fresco e tutto quanto di meglio la cucina e la pasticceria potevano fornire per piattini di mezzo!

Egli deliberò: e fu lì lì per rimanere, per continuare e morire coraggiosamente sul campo di battaglia: questo fu il primo grido dell'onore bene o male inteso. Ma presto l'egoismo venne in suo aiuto e lo indusse a più miti consigli.

Rifletté che in casi simili la prudenza non è viltà: che una morte per indigestione è ridicola e che l'avvenire certamente gli riserbava molti compensi per quel dispiacere: perciò prese una risoluzione e, gettando il tovaglio-

lo, disse al ricco anfitrione: « Signore, non si mettono così in berlina gli amici: siete stato perfido: e non mi vedrete mai più », Così disse e scomparve.

La sua partenza non fece grande impressione: essa annunciava il bel risultato di una congiura, la quale aveva lo scopo di mettere l'amico di fronte a un buon pasto di cui non avrebbe potuto profittare: e tutti erano d'accordo.

Ma il cavaliere tenne il broncio più a lungo di quel che si era creduto: ci vollero molte preghiere perché si placasse: finalmente tornò, alla stagione dei beccafichi, e quando arrivò quella dei tartufi, aveva dimenticato tutto.

IX

IL ROMBO

La Discordia una volta aveva tentato d'insinuarsi in una delle famiglie più unite della capitale. Era un sabato, giorno di magro, e c'era da cuocere un rombo; la famiglia era in campagna a Villecrêne.

Il pesce, ch'era sfuggito a un destino più glorioso, doveva essere portato in tavola il giorno dopo per una brigata di persone fra le quali ero io: era fresco, grasso, brillante quanto si poteva desiderare, ma le sue dimensioni superavano talmente quelle di tutti i recipienti disponibili, che non si sapeva dove metterlo.

« Be' si dividerà in due », diceva il marito. « Come? Oserai tu disonorare quella povera creatura? », obiettava la moglie. « È necessario, mia cara, poiché non si può fare diversamente. Presto, qua una coltella e si fa sùbito! ». « Aspettiamo, caro, saremo sempre a tempo: sai bene che verrà nostro cugino; è professore e troverà certo il modo di aiutarci ». « Un professore... il modo di aiutarci... Bah! ». E una fedele relazione assicura che l'uomo il quale parlava così pareva non avesse gran fiducia nel professore: e quel professore ero io. *Schwerenoth!*

La difficoltà stava per essere risolta probabilmente col metodo di Alessandro, quando io arrivai a passo di carica, col naso al vento, e con l'appetito che c'è sempre dopo un viaggio, alle sette di sera, e quando l'odore di un buon pranzo saluta l'odorato e solletica il gusto.

Nell'entrare, tentai invano di fare i soliti complimenti: nessuno mi rispose perché nessuno mi aveva udito. Presto l'argomento che assorbiva l'attenzione di tutti mi fu esposto come in un duetto: dopo ciò le due parti in causa tacquero come di concerto: mia cugina con occhi che sembravano dire: « Spero che ce la caveremo ». Mio cu-

gino invece aveva l'aria canzonatoria e beffarda, come fosse sicuro che non ce la saremmo cavata, mentre teneva la destra appoggiata sulla tremenda coltella che gli avevano portata dopo la sua richiesta.

Queste diverse sfumature scomparvero, sostituite da una viva curiosità quando, con una voce grave, da oracolo, io pronunciai le parole solenni: « Il rombo rimarrà intero fino alla sua presentazione ufficiale ».

Io ero già sicuro di non compromettermi, perché avrei proposto di farlo cuocere al forno, ma poiché questo modo poteva presentare qualche difficoltà, non volli spiegarmi sùbito e mi diressi in silenzio verso la cucina: io aprivo la processione, gli sposi facevano da accòliti, la famiglia rappresentava i fedeli e la cuoca in ghìngheri chiudeva il corteo.

Le due prime stanze non avevano nulla di adatto alle mie intenzioni; ma, quando fui giunto nella stanza del bucato, mi si offrì allo sguardo una caldaia, benché piccola, ben incastrata nel fornello. Sùbito pensai di approfittarne e volgendomi verso il mio séguito: « State tranquilli », gridai con quella fede che muove le montagne: « il rombo sarà cotto intero: si cuocerà sul vapore: si cuocerà immediatamente ».

Infatti, benché fosse già ora di andare a tavola, io misi sùbito la mia gente all'opera. Mentre alcuni accendevano il fornello, io tagliai, in un paniere da cinquanta bottiglie, un graticcio della grandezza precisa di quel gigantesco pesce. Sul graticcio feci preparare un letto di bulbi ed erbe odorifere, su cui il rombo fu steso dopo essere stato ben lavato, ben prosciugato, e salato giustamente. Un secondo strato del medesimo condimento gli fu posto sopra. Il graticcio, così caricato, fu posto sulla caldaia piena d'acqua a metà: tutto ciò fu coperto da una piccola tinozza attorno a cui ammassammo della sabbia asciutta per impedire al vapore di sfuggire troppo facilmente. Presto la caldaia bollì: il vapore riempì tosto tutta la capacità della tinozza che fu alzata dopo mezz'ora, e fu tolto il graticcio col rombo cotto a puntino, bianchissimo e di aspetto magnifico.

Finita l'operazione, corremmo a tavola con l'appetito aguzzato dal ritardo, dal lavoro e dal successo, sicché passò un bel po' di tempo prima di arrivare a quel bea-

to momento, spesso notato da Omero, in cui l'abbondanza e la varietà dei cibi hanno saziato la fame.

Il giorno dopo, a pranzo, il rombo fu servito agl'illustri commensali e ci furono esclamazioni di compiacimento sul suo bell'aspetto. Allora il padrone di casa riferì la maniera insperata con cui era stato cotto, e io fui lodato non solo per l'opportuna invenzione, ma anche per l'effetto di essa, perché dopo un assaggio attento fu dichiarato all'unanimità che il pesce preparato in quel modo era incomparabilmente migliore che se fosse stato cotto nella pesciaiola.

Questa dichiarazione non meravigliò nessuno, perché, non essendo stato passato nell'acqua bollente, non aveva perduto nulla del suo sapore e aveva, in più, aspirato tutto l'aroma del condimento.

Mentre gli orecchi si saturavano quant'era possibile dei complimenti prodigatimi, gli occhi cercavano lodi più sincere scrutando i visi dei commensali ed osservai, con gioia segreta, che il generale Labassée era tanto contento da sorridere ad ogni boccone, che il curato aveva il collo teso e gli occhi levati al soffitto in segno di estasi e che dei due accademici intelligenti quanto buongustai, l'uno, il signor Auger, aveva gli occhi lustri e la faccia raggiante come un autore applaudito, l'altro, il signor Villemain, aveva la testa piegata e il mento a ovest come chi ascolti con attenzione.

Tutto ciò meritava di essere ricordato, perché sono poche le case di campagna ove non si trovi tutto quanto è necessario per costituire l'apparecchio di cui io mi servii quella volta e ad esso si può ricorrere ogni volta che si debba cuocere un oggetto arrivato inaspettatamente e che superi le dimensioni ordinarie.

Con tutto questo, i miei lettori sarebbero stati privati della notizia della grande avventura, se non mi fosse parso che essa potesse condurre a risultati di un'utilità più generale.

Infatti, coloro che conoscono la natura e gli effetti del vapore sanno che esso eguaglia in temperatura il liquido che abbandona: che può anche acquistare qualche grado di calore in più con una leggera concentrazione e che si accumula finché non trovi la via d'uscita.

Da ciò si deduce che, a parità di condizioni, aumentando solamente la capacità della tinozza che copriva il tut-

to nella mia esperienza e sostituendovi, per esempio, una botticella vuota, si potrebbe, per mezzo del vapore, far cuocere, prontamente, e con poca spesa, molte staia di patate, di radici d'ogni specie, insomma tutto ciò che si fosse accumulato sul graticcio e coperto con la botticella, sia per gli uomini, sia per uso del bestiame: e tutto ciò sarebbe cotto in un tempo sei volte minore e con sei volte meno legna di quel che occorrerebbe per far bollire soltanto una caldaia della capacità di un ettolitro.

Credo che un apparecchio così semplice possa essere di qualche importanza dappertutto ove esista una manutenzione un po' considerevole, *sia in città, sia in campagna*: perciò l'ho descritto in modo che tutti possano *capire e profittarne.*

Credo inoltre che la forza del vapore non sia sfruttata abbastanza nei nostri usi domestici ; e spero che un giorno o l'altro il bollettino della Società d'incoraggiamento farà sapere agli agricoltori che io me ne sono occupato anche più d'ora.

P. S. - Un giorno, mentre eravamo riuniti in consiglio dei professori, in via della Pace numero 14, raccontai la vera storia del dentice a vapore. Quand'ebbi finito, il mio vicino di sinistra si volse a me: « E non c'ero anch'io? », mi disse con aria di rimprovero. « E non diedi forse il mio voto favorevole insieme con gli altri? ». « Certo », gli risposi: « voi eravate vicino al curato e, senza che io ve ne faccia un torto, prendeste una bella parte del rombo: non crediate che... ».

Colui che protestava era il signor Lorrain, un assaggiatore dalle papille raffinatissime, finanziere simpatico quanto prudente, che s'è ritirato nel porto per giudicare più saviamente degli effetti della tempesta e perciò degno a maggior ragione di essere nominato in tutte lettere.

X

VARI MAGISTERI CORROBORANTI IMPROVVISATI DALL'AUTORE PER IL CASO DELLA *MEDITAZIONE XXV*

A. - Prendete sei grosse cipolle, tre carote, un po' di prezzemolo: tritate tutto e gettate in una casseruola ove farete scaldare questa roba e soffriggere con un pezzo di burro fresco.

Quando la miscela sarà ben soffritta, gettateci sei once di zucchero candito, venti chicchi d'ambra polverizzata, insieme con una crosta di pane abbrustolito e tre bottiglie d'acqua che farete bollire per tre quarti d'ora aggiungendovi altra acqua per compensare la perdita prodotta dall'ebollizione, sicché vi siano sempre tre bottiglie di liquido.

- Mentre ciò avviene, uccidete, spennate e vuotate un vecchio gallo che pesterete, carne e ossa, in un mortaio col pestello di ferro: e tritate, allo stesso modo, due libbre di carne di manzo bene scelta.

Fatto questo, mescolate insieme le dùe carni a cui aggiungerete una bastante quantità di sale e pepe.

Mettete tutto in una casseruola, su un fuoco molto vivo, in modo che si compenetri bene di calore e ogni tanto gettateci un po' di burro fresco perché la miscela possa rosolarsi bene senza attaccarsi.

Quando si vede che è rosolato, ossia che l'osmazoma si è liquefatto, si passa il brodo che è nella prima casseruola. Esso si versa a poco a poco nella seconda: e quando c'è entrato tutto, si fa bollire forte per tre quarti d'ora, avendo sempre cura di aggiungere acqua calda per conservare la stessa quantità di liquido.

Al termine di questo tempo, l'operazione è finita e si ha una pozione di cui l'effetto è sicuro ogni volta che il

malato, benché esaurito per una qualunque delle cause che abbiamo indicate, ha però conservato uno stomaco capace di funzionare.

Per farne uso, se ne dà, il primo giorno, una tazza ogni tre ore, fino all'ora del sonno della notte; i giorni seguenti, una tazza colma soltanto la mattina e altrettanta quantità la sera, fino al consumo di tre bottiglie. Si tiene il malato a una dieta leggera ma nutriente, come cosce di pollo, pesce, frutta cotta, conserva: non capita quasi mai di dover ricominciare la cura. Verso il quarto giorno il malato può riprendere le solite occupazioni e deve sforzarsi di aver più giudizio in avvenire, *se è possibile.*

Sopprimendo l'ambra e lo zucchero candito, si può, con questo metodo, improvvisare una minestra saporitissima e degna di figurare in un pranzo di buongustai.

Si può sostituire il gallo vecchio con quattro vecchie pernici e il manzo con un pezzo di cosciotto di montone: la bevanda sarà altrettanto efficace e piacevole.

Il metodo di tritare la carne e di rosolarla prima di bagnarla può essere generalizzato in tutti i casi urgenti. Esso è fondato sul fatto che le carni così trattate assorbono più calore che quando sono nell'acqua: si potrà servirsene tutte le volte che avremo bisogno di una buona minestra di grasso, senza bisogno di aspettarla cinque o sei ore, cosa che può succedere molto spesso, soprattutto in campagna. S'intende che coloro i quali se ne serviranno dovranno glorificare l'autore di questo libro.

B. - È bene che tutti sappiano che se l'ambra, considerata come profumo, può nuocere ai profani delicati di nervi, presa per bocca è in alto grado tonica ed esilarante ; i nostri antenati ne facevano grande uso nella loro cucina e se ne trovavano bene.

Ho saputo che il maresciallo di Richelieu, di gloriosa memoria, masticava abitualmente pastiglie d'ambra: e io stesso, in quelle giornate in cui il peso dell'età mi si fa sentire, quando il pensare mi costa fatica e mi sento oppresso da una forza ignota, in una tazza colma di cioccolata mescolo allo zucchero un pezzetto d'ambra pestato della grossezza di una fava, e me ne trovo benissimo. Per mezzo di questo tonico, il lavoro diventa facile,

il pensiero si svolge agilmente e non provo l'insonnia che sarebbe la conseguenza inevitabile di una tazza di caffè ch'io prendessi con la stessa intenzione.

C. - Il magistero A è destinato ai temperamenti robusti, alle persone risolute, e a coloro in genere che si esauriscono per aver troppo agito.

L'occasione mi condusse a comporne un altro molto più gradevole al gusto, di un effetto più dolce e che io riserbo per i temperamenti deboli, per i caratteri indecisi, per coloro, insomma, che si lasciano abbattere facilmente. Eccolo:

Prendete una zampa di vitello del peso di almeno due libbre, tagliatela in quattro, nel senso della lunghezza, carni e ossi, fatela rosolare con quattro cipolle tagliate a fette e un po' di crescione di fonte, e quando sta per essere cotto versatevi sopra tre bottiglie d'acqua che farete bollire per due ore avendo la precauzione di compensare via via quella che evapora, e otterrete intanto un ottimo brodo di vitello: metteteci pepe e sale moderatamente.

Pestate separatamente tre vecchi piccioni e venticinque gamberi vivi: riunite tutta questa roba come alla lettera A e quando vedrete che il colore è penetrato nella miscela la quale comincia a metter crosta, aspergete col brodo di vitello e fate bollire per un'ora: passate questo brodo così arricchito di sostanze e datelo a bere mattina e sera, o meglio soltanto la mattina, due ore prima di colazione. Anche questa è una bevanda deliziosa.

A questo magistero fui indotto per provvedere a una coppia di letterati i quali, vedendomi sano e tranquillo, si fidarono di me e ricorsero ai miei lumi.

Essi ne fecero uso e non ebbero da lamentarsene. Il poeta, che era semplicemente elegiaco, diventò romantico: la scrittrice, la quale aveva fatto soltanto un romanzo scialbo e con una catastrofe dolorosa, ne fece un secondo molto migliore, che terminava con un matrimonio bello e buono. Come si vede, nell'uno e nell'altro caso ci fu esaltazione di forze e in coscienza credo di potermene un po' vantare.

XI

LA POLLASTRA DI BRESSE

In uno dei primi giorni del corrente anno 1825, due giovani sposi, il signore e la signora de Versey, avevano preso parte a una gran colazione di ostriche, una colazione coi fiocchi.

Questi pasti sono simpaticissimi, sia perché sono composti di cibi appetitosi, sia per l'allegria che vi regna di solito: ma hanno l'inconveniente di disturbare tutte le faccende della giornata. Succede sempre così in tali occasioni. Essendo arrivata l'ora del pranzo, gli sposi andarono a tavola, ma così per fare. La signora inghiottì un po' di minestra, il marito bevve un bicchiere d'acqua appena arrossata dal vino: poi vennero alcuni amici, si fece una partita di *whist*, la serata passò e lo stesso letto accolse i due coniugi.

Verso le due il signor de Versey si svegliò: non si sentiva bene, sbadigliava, si rivoltava nel letto, tanto che la moglie si preoccupò e gli chiese se fosse ammalato. « No, cara, ma mi sembra di aver fame e pensavo a quella pollastra di Bresse così bianca, così belloccia, che ci hanno portata a tavola e a cui abbiamo fatto così brutta accoglienza ». « Ti debbo fare una confessione, caro! Ho fame quanto te, e giacché hai pensato alla pollastra, facciamola venire e mangiamocela ».

« Che pazzia! In casa tutti dormono e domani ci canzoneranno ».

« Se tutti dormono, li sveglieremo e nessuno ci canzonerà perché non parleremo della cosa a nessuno. E poi, c'è pericolo altrimenti che uno di noi muoia di fame! Questo rischio non lo voglio correre. Suono per chiamare Giustina ».

Detto fatto. Fu svegliata la povera servetta che, aven-

do ben cenato, dormiva come si dorme a diciannove anni quando non ci sono tormenti d'amore.

Ella arrivò mezzo svestita, con gli occhi gonfi, sbadigliando e si mise a sedere stirando le braccia.

Ma la faccenda non era semplice: si trattava di avere la cuoca e fu un affar serio. Era una cuoca coi fiocchi e molto scorbutica: brontolò, nitrì, bofonchiò, ruggì e imprecò, ma alla fine uscì dal letto e la sua enorme circonferenza cominciò a muoversi.

Intanto la signora de Versey si era infilata un copribusto, il marito si era vestito alla meglio, Giustina aveva steso una tovaglia sul letto e aveva portato gli accessori necessari per un pranzo improvvisato.

Quando tutto fu pronto, la pollastra apparve e sùbito fu fatta a pezzi e inghiottita senza misericordia.

Dopo questa prima impresa, gli sposi si divisero una grossa pera di Saint-Germain e mangiarono un po' di marmellata d'arancio.

Negl'intervalli avevano dato fondo a una bottiglia di vino di Grave e ripetuto più volte, con qualche variante, che mai avevano mangiato tanto di gusto.

Ma anche quel pasto finì, perché in questo basso mondo tutto finisce.

La mattina dopo, la signora de Versey corse dalla sua amica, la signora de Franval, e le raccontò tutto l'accaduto: l'indiscrezione dell'amica mi ha dato modo di far sapere al pubblico la presente confidenza.

Ella non mancava mai di osservare che terminando il suo racconto la signora de Versey aveva tossito un paio di volte ed era diventata rossa.

XII

IL FAGIANO

Il fagiano è un enigma la cui soluzione è stata rivelata soltanto agl'iniziati: essi soli possono assaporarne tutta la bontà.

Ogni sostanza ha il proprio apogeo di mangiabilità: alcune vi sono già arrivate prima del loro intero sviluppo, come i capperi, gli asparagi, le pernici grige, i piccioni al cucchiaio, ecc.: altre vi arrivano nel momento in cui hanno tutta la perfezione d'esistenza che è loro destinata, come i poponi, la maggior parte delle frutta, il montone, il bue, il capriolo, le pernici rosse: altre finalmente quando cominciano a decomporsi, come le nespole, la beccaccia e soprattutto il fagiano.

Quest'ultimo uccello, se si mangia nei tre giorni dopo la sua morte, non ha nulla di speciale. Non è né delicato come una pollastra, né profumato come una quaglia.

Preso al momento giusto è una carne tenera, sublime e gustosissima, perché sa di pollastra e di selvaggina insieme.

Il momento così desiderabile è quello in cui il fagiano comincia a decomporsi: allora il suo aroma si sviluppa e si unisce a un olio che per venir fuori aveva bisogno di un po' di fermentazione, come l'olio del caffè, che si ottiene solo dopo l'abbrustolimento.

Quel momento si manifesta ai sensi dei profani con un leggero odore e col mutamento di colore del ventre dell'uccello, ma gl'ispirati lo indovinano per una specie d'istinto che agisce in molte occasioni, che per esempio suggerisce ad un abile rosticciere di decidere alla prima occhiata se un uccello dev'esser tolto dallo spiedo o se invece deve fare qualche altro giro.

Quando il fagiano è arrivato a quel punto, bisogna

spennarlo, non prima: e dev'essere accuratamente lardellato scegliendo il lardo più fresco e più sodo.

Non è inutile l'avvertimento di non spennare il fagiano troppo presto: esperienze molto ben fatte hanno insegnato che i fagiani conservati con le penne sono assai più profumati che quelli rimasti a lungo nudi, sia che il contatto dell'aria neutralizzi parte dell'aroma, sia che parte del sugo destinato a nutrire le penne venga riassorbito e serva a far più sostanziosa la carne.

L'uccello così preparato dev essere vestito: e si fa così:

Prendete due beccacce, disossatele e vuotatele in modo che ne vengano due parti: una di carne, l'altra d'interiora e fegatini.

Poi prendete la carne e fatene un ripieno tritandola con midollo di manzo cotto al vapore, un po' di lardo sminuzzato, pepe, sale, erbe odorose e tanti tartufi quanti ne occorrono per riempire l'interno dell'animale.

Avrete cura di fissare questo ripieno in modo che non si spanda al di fuori, cosa un po' difficile se l'uccello è avanzato. Però ci si arriva con vari mezzi, e tra gli altri, tagliando una crosta di pane che si attacca con un nastro e che fa da otturatore.

Preparate una fetta di pane che superi di due pollici da ogni lato le dimensioni del fagiano disteso per lungo: poi prendete i fegatini e le interiora delle beccacce e pestatele con due grossi tartufi, un'acciuga, un po' di lardo sminuzzato e una quantità bastante di buon burro fresco.

Stendete ugualmente tale pasta sulla fetta di pane e collocate questa sotto il fagiano in modo che s'impregni bene di tutto il sugo che ne gocciola mentre si arrostisce.

Quando il fagiano è cotto, servitelo con grazia sulla fetta di pane: circondatelo di arance amare e abbiate fiducia nell'effetto.

Questa pietanza di nobile sapore dev'essere inaffiata di preferenza col vino dell'alta Borgogna; ho ricavato tale verità da una serie di osservazioni le quali mi sono costate più fatica che tutta una tavola di logaritmi.

Un fagiano così preparato sarebbe degno di comparire sulla tavola degli angeli, se essi camminassero ancora per il mondo come ai tempi di Lot.

Ma che dico? L'esperienza è stata già fatta. Un fagiano vestito fu preparato, sotto i miei occhi, dal bravo cuo-

co Picard, nel castello della Grange, ove abita la mia bell'amica signora de Ville-Plaine, e fu portato in tavola dal maggiordomo Louis, che incedeva con passo solenne. Fu esaminato con lo stesso interesse che se fosse stato un cappello della signora Herbault, fu assaporato attentamente, e durante questo sapiente lavoro gli occhi delle signore brillavano come stelle, le loro umide labbra sembravano di corallo e le fisionomie erano estatiche. (Vedi il capitolo: *Provini gastronomici* *).

Feci di più: ne presentai uno simile a una riunione di *magistrati della Corte di Cassazione che sanno* come occorra qualche volta deporre la toga senatoria, e ad essi dimostrai facilmente che la buona tavola è un giusto compenso delle noie giudiziarie. Dopo un conveniente esame, il decano scandì, con voce grave, la parola: « Eccellente! ». Tutte le teste si chinarono in segno di assenso e la sentenza fu approvata all'unanimità.

Durante il processo io avevo osservato che i nasi di quegl'illustrissimi erano agitati da movimenti molto visibili di olfatto, che le auguste fronti dimostravano una tranquilla serenità e che le veridiche bocche avevano un che di giubilante che arieggiava ad un mezzo sorriso.

Del resto, tali effetti meravigliosi sono naturali. Cucinato secondo la ricetta che abbiamo esposta, il fagiano, già squisito per conto suo, s'imbeve di fuori del saporito grasso derivato dal lardo che si carbonizza, s'impregna di dentro dei fluidi odorosi che emanano dalla beccaccia e dal tartufo. La fetta di pane già così riccamente guarnita riceve ancora i sughi triplicemente combinati sgorganti dall'uccello che si arrostisce.

Così di tutte le buone cose che si sono riunite, neppure la più piccola particella sfugge all'assaporamento: e data la squisitezza di questo piatto, io lo credo degno delle più nobili mense.

Parve, nec invideo, sine me liber ibis in aulam **.

* [Vedi pag. 166.]

** [Piccolo libro, andrai a corte senza di me; né t'invidio.]

XIII

ESPEDIENTI GASTRONOMICI DEGLI EMIGRATI

> In Francia non v'è donna (sì mi pare)
> che non sappia un pochino cucinare *.

Nel capitolo precedente ho esposto i grandi vantaggi che la Francia trasse dalla buona tavola durante gli avvenimenti del 1815. Tale propensione così generale fu non meno utile agli emigrati: e quelli fra essi che avevano qualche abilità nell'arte della cucina ne hanno ricavato molta utilità.

A Boston insegnai al trattore Julien ** a far le uova strapazzate col formaggio. Questa pietanza, nuova per gli Americani, ebbe un tale trionfo, che egli si credette in obbligo di ricompensarmi mandandomi a Nuova York il di dietro di quei bei piccoli caprioli che si prendono d'inverno nel Canadà e che fu giudicato ottimo da una riunione che io convocai apposta.

E il capitano Collet guadagnò molto denaro a Nuova York, negli anni 1794-1795, facendo, per gli abitanti di quella città mercantile, gelati e sorbetti.

Soprattutto le donne non si stancavano mai di un piacere così nuovo per loro: non c'era nulla di più divertente che vedere le graziose smorfiette che facevano sorbendo il gelato. E si stupivano come potesse mantenersi così freddo mentre c'era una temperatura di 26 gradi Réaumur ***.

A Colonia conobbi un signore bretone che era soddi-

* Dalla commedia *La bella Arsenia*, atto III.

**Julien fioriva nel 1794. Era un bravo giovane, che si diceva fosse stato cuoco dell'arcivescovo di Bordeaux. Se Dio gli ha dato vita, deve aver messo insieme dei bei soldi.

*** [32,5 centigradi.]

sfattissimo di avere scelto la professione di trattore e potrei moltiplicare gli esempi all'infinito, ma preferisco raccontare, come più interessante, la storia di un francese che si arricchì a Londra per la bravura con cui faceva l'insalata.

Era del Limusino e, se mi ricordo bene, si chiamava d'Aubignac o d'Albignac.

Benché avesse dovuto smettere la buona tavola per le sue condizioni finanziarie disastrose, un giorno era andato a mangiare in una delle più famose trattorie di Londra: era di quelli che hanno per principio che si può fare un buon pranzo con un piatto solo, purché sia eccellente.

Mentre finiva un ottimo rosbiffe, cinque o sei giovani delle migliori famiglie pranzavano a una tavola vicina: uno di essi, alzatosi, gli si avvicinò e gli disse cortesemente: « Signor Francese, si dice che la vostra nazione eccelle nell'arte di far l'insalata: vorreste farci il piacere di prepararne una per noi? ».

D'Albignac acconsentì dopo qualche esitazione, chiese tutto quanto ritenne necessario per far l'atteso capolavoro, vi mise ogni cura ed ebbe la fortuna di riuscire.

Mentre studiava le dosi, rispondeva con franchezza alle domande che gli venivano rivolte circa la sua situazione attuale: disse che era emigrato e confessò, non senza un po' di rossore, che riceveva i sussidi del governo inglese, circostanza che autorizzò uno di quei giovani a fargli scivolare in mano un biglietto da cinque sterline da lui accettato dopo una debole resistenza.

Aveva dato il proprio indirizzo e poco tempo dopo non si meravigliò molto di ricevere una lettera in cui era pregato, coi termini più garbati, di andare a preparare un'insalata in uno dei più bei palazzi di Grosvenor Square.

D'Albignac, cominciando a prevedere qualche vantaggio duraturo, non esitò un minuto e arrivò puntualmente là, dopo aver preso alcuni condimenti nuovi che giudicò adatti per dare alla propria opera un più alto grado di perfezione.

Aveva avuto il tempo di pensare alla faccenda che gli era stata richiesta, sicché ebbe la fortuna di riuscire anche quella volta e ricevette una gratificazione tale che non avrebbe potuto rifiutare senza risentirne danno.

I primi giovani per i quali aveva lavorato avevano, com'è facile immaginare, esaltato fino all'esagerazione, le qualità dell'insalata da lui condita. La seconda comitiva ne fece anche più rumore, cosicché la fama di D'Albignac si estese rapidamente: fu designato come *fashionable salat-maker* e in quel paese avido di novità tutte le persone più eleganti della capitale morivano per una insalata fatta secondo la ricetta del signore francese. *I die for it*, era l'espressione consacrata.

Desiderio di monaca è un fuoco che divora:
desiderio d'Inglese è molto peggio ancora.

Uomo accorto, D'Albignac seppe approfittare dell'entusiasmo che aveva suscitato: presto ebbe un carrozzino, per andare più presto nei vari luoghi dove era chiamato, e un domestico che gli portava, in una scatola di mogano, tutti gli ingredienti di cui aveva arricchito il suo repertorio, come tipi d'aceto con profumi diversi, olio con, o senza, sapore di frutto, soia, caviale, tartufi, acciughe, sugo di carne e persino torli d'uovo, che sono la caratteristica della maionese.

Più tardi fece fabbricare scatole come la sua, ch'egli empiva completamente e vendeva a centinaia.

Finalmente, seguendo con esattezza e prudenza la propria linea di condotta, mise insieme più di ottantamila franchi, che trasportò in Francia quando i tempi furono migliorati.

Tornato in patria, non si mise a fare il bellimbusto per le vie di Parigi, ma pensò al proprio avvenire. Collocò sessantamila franchi in titoli di Stato che allora si pagavano cinquanta per cento e comprò per ventimila franchi una casetta signorile nel Limusino, ove probabilmente vive ancora, felice e contento, perché sa limitare i propri desideri.

Tali particolari mi furono raccontati molto tempo fa da un amico mio che aveva conosciuto D'Albignac a Londra e che l'aveva incontrato di nuovo passando per Parigi.

XIV

ALTRI RICORDI D'EMIGRAZIONE

IL TESSITORE

Nel 1794 eravamo in Svizzera, il signor Rostaing * e io, facendo buon viso a cattiva sorte e serbando il nostro amore verso la patria che ci perseguitava.

Andammo a Mondon, ove io avevo alcuni parenti, e fummo ricevuti dalla famiglia Trolliet con una benevolenza di cui serbo un caro ricordo.

Questa famiglia, una delle più antiche del paese, è ora estinta, poiché l'ultimo podestà lasciò soltanto una figlia, la quale non ha avuto figli maschi.

Ivi mi fu indicato *un giovane ufficiale francese* che faceva il tessitore, ed ecco com'era andato a star lì.

Il giovane, di ottima famiglia, mentre era di passaggio a Mondon per andar nell'esercito del Condé, ebbe per vicino di tavola un vecchio con una di quelle facce gravi e insieme animate come i pittori fanno ai compagni di Guglielmo Tell.

Al *dessert* si chiacchierava: l'ufficiale non nascose affatto la sua condizione e il suo vicino gli dimostrò molto interessamento. Egli si doleva di essere costretto a rinunciare, così giovane, a tutto quel che doveva amare, e il vecchio gli fece notare la giustezza della massima di Rousseau, il quale vorrebbe che ogni uomo sapesse un mestiere per salvarsi nelle avversità e guadagnarsi il pane dappertutto. Quanto a sé, dichiarò che era tessito-

* Il signor barone Rostaing, mio parente ed amico, oggi intendente militare a Lione. È un amministratore valentissimo. Ha inventato un tipo di contabilità militare così chiaro che per forza dovrà essere adottato.

re, vedovo senza figli e contentissimo della propria condizione.

La conversazione non andò oltre: il giorno seguente, l'ufficiale partì e poco dopo faceva parte dell'esercito del Condé. Ma le cose che avvenivano tanto dentro che fuori dell'esercito gli fecero capire facilmente che quella non era la via adatta per la quale potesse sperare di tornare in Francia. Presto dovette provare qualcuno di quei dispiaceri che talora son capitati a chi non aveva altri titoli che il proprio zelo per la causa del trono: e poco dopo gli fu fatta un'ingiustizia o qualcosa di simile che gli sembrò insopportabile.

« Non mi lascerò sfuggir l occasione di fare una cosa buona », rispose il vecchio: « voi mangerete con me: io so fare un mestiere solo e ve lo insegnerò: non ho che un letto e voi lo dividerete con me: voi lavorerete così per un anno e poi lavorerete per conto vostro e vivrete felice in un paese ove il lavoro è onorato e favorito ».

Dal giorno seguente, l'ufficiale si mise al lavoro e vi riuscì così bene, che sei mesi dopo il suo padrone gli dichiarò che non aveva più nulla da insegnargli, che egli si considerava già pagato delle cortesie che gli aveva fatto, e che da allora in poi ciò che avesse guadagnato sarebbe andato a suo profitto personale.

Quando io passai da Mondon, il nuovo artigiano aveva già guadagnato tanto da comprarsi un telaio e un letto. Lavorava con una notevole assiduità e tutti s'interessavano tanto a lui, che le prime famiglie della città avevano combinato in modo che ogni domenica, a turno, egli era invitato a pranzo in qualche casa.

In tali occasioni vestiva la divisa, riprendeva il suo grado sociale, e poiché era molto simpatico e abbastanza colto, veniva festeggiato e ricercato da tutti. Ma il lunedì tornava tessitore e passando il tempo in quest'alterna vicenda, non sembrava affatto scontento della sua sorte.

L'AFFAMATO

Accanto a questo quadro che dimostra i vantaggi dell'industria, ne metto un altro di un genere opposto.

A Losanna, conobbi un emigrato lionese, un bel giovanottone il quale, per non lavorare, s'era ridotto a

non mangiare che due volte la settimana. Sarebbe morto tranquillamente di fame se un bravo negoziante della città non gli avesse aperto un credito da un trattore per dargli da mangiare la domenica e il mercoledì di ogni settimana.

L'emigrato arrivava il giorno stabilito, s'inzeppava fino all'esofago e poi se ne andava portando con sé un grossissimo pezzo di pane: era una cosa fissata.

Viveva così da tre mesi quando lo incontrai: non era malato, ma in tutta la sua persona c'era un tale languore, i suoi lineamenti erano così tirati, aveva fra il naso e gli orecchi qualcosa di così ippocratico, che faceva pena a guardarlo.

Mi meravigliai che si sottoponesse a tali angosce piuttosto che rendersi utile e l'invitai a pranzo al mio albergo, dove mangiò in quantità da fare spavento.

Ma io non lo invitai più, perché a me piace la gente che reagisce contro l'avversità e che obbedisce, quando occorra, alla sentenza pronunciata contro il genere umano: « Tu lavorerai ».

IL LEONE D'ARGENTO

Che buoni pranzetti facevamo in quel tempo a Losanna al « Leone d'argento »!

Con quindici *bats* (2 franchi e 25 centesimi) passavamo in rivista tre portate complete, ove si vedevano, fra l'altro, la buona selvaggina delle montagne vicine e lo squisito pesce del lago di Ginevra; e innaffiavamo ciò *a volontà e a discrezione*, con un vinetto bianco limpido come acqua di fonte, che avrebbe fatto bere anche un arrabbiato.

A capotavola c'era un canonico di Notre-Dame di Parigi (spero che viva ancora) che se ne stava lì come a casa propria e davanti a cui il cameriere metteva sempre quel che c'era di meglio.

Egli mi fece l'onore di notarmi fra gli altri e di chiamarmi come aiutante di campo nella regione che abitava, ma io non profittai a lungo di questo privilegio: gli avvenimenti mi costrinsero ad andar via e partir per gli Stati Uniti, ove trovai un asilo di lavoro e di tranquillità.

Finisco questo capitolo raccontando un episodio della mia vita, il quale prova che non c'è nulla di sicuro in questo basso mondo e che la disgrazia ci può cogliere nel momento in cui meno ce l'aspettiamo.

Partii per la Francia, lasciai gli Stati Uniti dopo tre anni di soggiorno, e c'ero stato tanto bene, che tutto quello che domandai al cielo (e mi ha esaudito) in quei momenti di commozione che precedono la partenza fu di non essere più infelice nel mondo antico di quel che non fossi stato nel nuovo.

Questa fortuna io la dovevo principalmente al fatto che, appena arrivato fra gli Americani, parlai come loro *, mi vestii come loro, mi guardai bene dall'avere più spirito di loro e mi piacque tutto quel che facevano loro: pagando così l'ospitalità che trovavo fra essi con una condiscendenza che credo necessaria e che consiglio a tutti coloro che potrebbero trovarsi in una situazione simile.

Lasciai dunque tranquillamente un paese dove ero vissuto in pace con tutti e non c'era un bipede implume in tutto il creato che più di me sentisse l'amore del prossimo, quando avvenne un fatto del tutto indipendente dalla mia volontà e che per poco non mi gettò in mezzo a tragici avvenimenti.

Ero sul battello che doveva condurmi da Nuova York a Filadelfia: occorre sapere che per far tale viaggio sicuramente bisogna profittare del momento in cui la marea discende.

Ora, il mare stava appunto per abbassarsi e il momento di partire era venuto senza che il battello neppure accennasse a muoversi.

Noi Francesi eravamo in molti e c'era fra gli altri un signor Gauthier, che dev'essere ancora a Parigi: bravo giovane, che si è rovinato volendo costruire una casa

* Un giorno pranzavo accanto ad un creolo che abitava a Nuova York da due anni e che d'inglese non sapeva neppur quello che occorreva per chiedere il pane. Gliene mostrai la mia meraviglia, ed egli, alzando le spalle: « Bah! », mi disse, « mi credete così ingenuo da far la fatica di studiar la lingua di un popolo tanto antipatico? ».

superiore ai suoi mezzi all'angolo sud-ovest del palazzo del Ministero delle finanze.

La causa del ritardo si seppe presto: si trattava di due Americani i quali non arrivavano e che con grande cortesia venivano aspettati. Così eravamo in pericolo di essere sorpresi dalla bassa marea e di impiegare doppio tempo ad arrivare a destinazione, ché il mare non aspetta nessuno.

Perciò grandi brontolii soprattutto da parte dei Francesi, i quali hanno sentimenti più vivaci che la gente d'oltre Atlantico.

Io non solo non mi unii a loro, ma quasi non me ne accorsi, perché avevo il cuore gonfio e pensavo alla sorte che mi aspettava in Francia, tanto che non so neppure bene quel che avvenne. Ma tosto udii un rumore forte e vidi che derivava dal fatto che Gauthier aveva appioppato sulla gota di un Americano uno schiaffo da ammazzare un rinoceronte.

L'atto violento produsse una confusione terribile. Poiché le parole *francese* e *americano* erano state pronunziate più volte in opposizione, la lite diventò nazionale: e si trattava semplicemente di buttarci tutti in mare: operazione che non sarebbe stata difficile, perché eravamo in otto contro undici.

Io ero, per il mio fisico, quello che prometteva di dover fare la maggiore resistenza al *trasbordo*, perché sono grande e grosso e allora non avevo che trentanove anni. Certo per questo motivo si diresse su di me il guerriero più spettacoloso della truppa nemica, che mi si piantò di fronte con aria ostile.

Era alto come un campanile e grosso in proporzione, ma quando l'ebbi squadrato con quello sguardo che arriva fino al midollo delle ossa, vidi ch'era un temperamento linfatico, che aveva il viso gonfio, gli occhi smorti e gambe da donna.

« *Mens non agitat molem* * », dissi fra me: « vediamo che cosa vuole costui e poi morremo se è necessario ». Ed ecco quel che gli dissi in inglese: « Credete di spaventarmi, maledetto briccone **? Perdio! Non ci riusci-

* [La mente non muove il tutto.]

** In inglese non usa darsi del « tu » e un carrettiere, quando frusta il cavallo gli dice: « Avanti, signore; andate signore, vi dico ».

rete e io vi butterò fuori bordo come un gatto morto. Se vi trovo troppo pesante, mi attaccherò a voi con le mani, con le gambe, con le unghie, coi denti, in tutti i modi, e andremo giù insieme. Non m'importa di morire pur di mandare all'inferno un cane come voi. Andiamo... » *.

A queste parole, con le quali certo tutta la mia persona era in armonia, perché mi sentivo la forza di un Ercole, vidi il mio uomo raccorciarsi di un pollice, le sue braccia caddero, le gote si appiattirono: in una parola egli mostrò segni così evidenti di paura, che quello che senza dubbio lo aveva trascinato se ne avvide e venne come per interporsi: e fece bene, perché io già mi ero slanciato e l'abitante del nuovo mondo stava per provare che coloro i quali si tuffano nel Furens ** hanno i nervi duramente temprati.

Frattanto alcune parole di pace si erano fatte sentire nell'altra parte del battello: l'arrivo dei ritardatari fu un diversivo: fu necessario pensare a metter le vele, sicché, mentre io ero ancora in atteggiamento di lottatore, il tumulto cessò ad un tratto.

Le cose poi si volsero al meglio: perché quando tutto si fu accomodato, essendo andato a cercare Gauthier per rimproverarlo della sua vivacità, trovai lo schiaffeggiato seduto alla stessa tavola davanti a un prosciutto della più bella apparenza e ad un boccale di birra altissimo.

* In tutti i paesi retti dalle leggi inglesi le risse sono sempre precedute da molte ingiurie verbali, perché si suol dire che « le ingiurie non rompono le ossa ». Spesso la cosa finisce lì e la legge fa sì che si esiti prima di colpire, perché colui che picchia per primo rompe la pubblica pace e sarà sempre condannato alla multa qualunque sia l'esito del combattimento.

** Fiume limpido che nasce al di sopra del Rossiglione, passa vicino a Belley e si getta nel Rodano più sù di Peyrieux. Le trote che vi si pescano hanno la carne color di rosa e i lucci l'hanno bianca come l'avorio.

XV

IL MAZZO DI ASPARAGI

Una bella giornata di febbraio, passando nei pressi di Palazzo Reale, mi fermai davanti al negozio della signora Chevet, la più famosa venditrice di commestibili di tutta Parigi, che m'ha sempre onorato della sua affezione: e osservando un mazzo d'asparagi il più sottile dei quali era più grosso del mio dito indice, gliene domandai il prezzo. « Quaranta franchi, signore », rispose. « Sono molto belli, veramente: ma a un prezzo simile soltanto il Re o qualche principe potranno mangiarli ». « Sbagliate: asparagi come questi non entrano nei palazzi: là si vuole il bello e non il magnifico: il mio mazzo sarà venduto ugualmente ed ecco come: in questo momento a Parigi vi sono almeno trecento ricconi, finanzieri, capitalisti, fornitori e simili, che sono costretti a rimanersene a casa per la gotta, la paura dei raffreddori, gli ordini del medico e altre cause che non proibiscono loro di mangiare: essi, accanto al fuoco, si lambiccano il cervello per sapere che cosa possa stuzzicare loro l'appetito e quando si sono ben bene stancati senza riuscire, mandano il cameriere alla ricerca: costui verrà da me, noterà questi asparagi, riferirà: ed essi saranno venduti a qualsiasi prezzo. Oppure ci sarà una bella donnina che passerà di qui con l'amante e gli dirà: « Tesoro, che begli asparagi! *Compriamoli*: sapete che la mia donna di servizio fa così bene la salsa! ». In tal caso, un amante a modo non rifiuta e non mercanteggia. Oppure ci sarà una scommessa, un battesimo, un improvviso rialzo della rendita... che so io? Insomma, gli oggetti molto cari si vendono più presto degli altri, perché a Parigi il corso della vita porta tante circostanze straordinarie, che c'è sempre il motivo per collocarli ».

Mentre ella parlava così, due Inglesi grandi e grossi che passavano stando a braccetto si fermarono vicino a noi e il loro viso diventò subito raggiante. L'uno dei due fece incartare il mazzo meraviglioso senza nemmeno chiederne il prezzo; lo pagò, se lo mise sotto il braccio e se ne andò fischiettando l'aria del *God save the King*.

« Ecco, signore », mi disse ridendo la signora Chevet « una probabilità comune quanto le altre, di cui non vi avevo ancora parlato ».

XVI

DELLA *FONDUA*

La *fondua* è originaria della Svizzera. Si tratta semplicemente di uova sbattute col formaggio in certe proporzioni che il tempo e l'esperienza hanno insegnate. Ne darò la ricetta ufficiale.

È una pietanza sana, saporita, appetitosa, che si fa subito, sicché si può preparare rapidamente quando arrivino ospiti inaspettati. Del resto io non ne parlo qui che per mia soddisfazione personale e perché la parola *fondua* mi rammenta un fatto di cui i vecchi del distretto di Belley hanno serbato il ricordo.

Verso la fine del secolo decimosettimo, un certo Monsignor de Madot fu nominato vescovo di Belley e andò a prendere possesso della diocesi.

Coloro che erano incaricati di riceverlo e di fargli gli onori del palazzo che diventava suo, avevano preparato un pranzo degno dell'occasione e per festeggiare l'arrivo di Monsignore avevano usato tutte le risorse della cucina di allora.

Tra i piatti di mezzo troneggiava la *fondua*, che il prelato mangiò abbondantemente. Ma, oh meraviglia!, ingannato dall'aspetto della pietanza, e credendola una crema, la mangiò col cucchiaio invece di servirsi della forchetta come si fa da tempo immemorabile.

Tutti i commensali, meravigliati di quella stranezza, si scambiarono occhiate e sorrisi impercettibili. Ma il rispetto fece sì che nessuno osasse aprir bocca; tutto ciò che un vescovo venuto da Parigi fa a tavola, e soprattutto nel giorno del suo arrivo, dev'essere ben fatto.

Ma la cosa fece rumore e il giorno dopo tutte le persone, incontrandosi, facevano questi discorsi: « Sapete come ha mangiato la *fondua* ieri il nostro nuovo vescovo?

« Ma sì che lo so! L'ha mangiata col cucchiaio: lo so da un testimone oculare, ecc. ». La città trasmise la notizia alla campagna e tre mesi dopo tutta la diocesi sapeva il fatto.

L'importante è che quest'incidente poco mancò non scotesse la fede dei nostri padri. Alcuni novatori presero il partito del cucchiaio, ma presto furono dimenticati: la forchetta trionfò: e dopo più di un secolo, un mio prozio ci rideva ancora, raccontandomi, con grandi risate, com'era andata che Monsignor Madot aveva mangiato la *fondua* col cucchiaio.

RICETTA DELLA *FONDUA*

(Tolta dalle carte del signor Trollet podestà di Mondon nel cantone di Berna).

Pesate le uova che volete adoperare secondo il numero presunto degl'invitati.

Prendete poi un pezzo di buon formaggio di Gruyère che sia il terzo, e uno di burro fresco che sia il sesto del peso delle uova.

Rompete le uova e sbattetele bene in una casseruola, dopo di che vi metterete il formaggio grattato o tagliuzzato a fette sottili.

Mettete la casseruola su un fornello ben acceso, e dimenate con una spatola finché la miscela sia diventata ben densa e morbida: mettetevi poco sale o punto, secondo se il formaggio è più o meno vecchio, e molto pepe, perché è uno dei condimenti caratteristici di quest'antica pietanza: servite su un piatto leggermente scaldato: fate portare vino ottimo da bersi abbondantemente e otterrete un successone.

XVII

DELUSIONI

Tutto era tranquillo un giorno nella locanda dello *Scudo di Francia* a Burg nella Bresse, quando si udì un gran rumore sulla strada e apparve una magnifica berlina di forma inglese, a quattro cavalli, notevole soprattutto per due bellissime cameriere che erano sul sedile del cocchiere, ben avvolte in un'ampia coperta di panno scarlatto foderata e orlata di turchino.

A quell'apparizione, che annunciava un *milord* viaggiante a piccole tappe, Chicot (così si chiamava il locandiere) accorse col berretto in mano: sua moglie rimase in attesa sulla porta della locanda: le ragazze per poco non si ruppero il collo nella fretta di scender la scala e gli stallieri si presentarono, già contando su mance abbondanti.

Furono fatte scendere le cameriere, che arrossirono un po', data la difficoltà della discesa: e dalla berlina vennero fuori: 1) un *milord* grosso, basso, rosso in faccia e panciuto; 2) due *miss*, lunghe, pallide e rossicce; 3) una *milady* che sembrava tra il primo e il secondo grado della tisi.

Quest'ultima prese la parola:

« Signor locandiere », disse, « abbiate molta cura dei miei cavalli: dateci una camera perché noi due possiamo riposare e fate rinfrescare le mie cameriere: ma non voglio spendere più di sei franchi in tutto: regolatevi ».

Dopo che questa frase economica fu pronunziata, Chicot si rimise il berretto in testa, la signora tornò dentro e le ragazze tornarono alle loro faccende.

Frattanto i cavalli furono portati nella scuderia, ove fu dato loro... un giornale da leggere: alla signora fu indicata una stanza al primo piano e alle cameriere furono dati bicchieri e una bottiglia di limpidissima acqua.
Ma i sei franchi promessi furono ricevuti con aria seccata: meschino compenso per il disturbo arrecato e per le speranze deluse.

XVIII

MIRACOLOSI EFFETTI DI UN PRANZO CLASSICO

« Ahimè, come son da compiangere! », diceva con voce elegiaca un gastronomo della Corte Reale della Senna. « Sperando di ritornar presto al mio paese, ho lasciato lì il mio cuoco: gli affari mi trattengono a Parigi e sono in mano a una cuoca di lusso le cui preparazioni mi guastano lo stomaco. Mia moglie si contenta di tutto, i miei figlioli non capiscono ancora nulla: lesso poco cotto, arrosto bruciato, io muoio di due morti, per lo spiedo e per la pentola, ahimè! ».

Così parlava attraversando con passo doloroso la piazza Dauphine. Fortunatamente per il bene pubblico, il professore udì quei giusti lamenti e riconobbe, in colui che gemeva, un amico: « Non morrete, mio caro », disse in tono affettuoso al magistrato martire: « No, voi non morrete di un male per cui posso offrirvi il rimedio. Accettate per domani un pranzo classico, in piccola compagnia: dopo pranzo, una partita a picchetto che combineremo in modo che tutti si divertano; e la serata s'inabisserà, come le altre, nelle ombre del passato ».

L'invito fu accettato: il mistero fu celebrato secondo le usanze, i riti e le cerimonie volute, e da quel giorno (23 giugno 1825) il professore ha avuto la fortuna di aver conservato alla Corte reale una delle sue migliori colonne.

XIX
EFFETTI E PERICOLI DEI LIQUORI FORTI

La sete fittizia di cui abbiamo parlato (Meditazione VIII), quella che cerca i liquori forti come sollievo momentaneo, diventa, col tempo, così intensa e abituale, che coloro i quali vi si abbandonano non possono passar la notte senza bere e son costretti ad alzarsi da letto per dissetarsi.

Tale sete diventa allora una malattia vera e propria: e quando uno è arrivato a quel punto, si può pronosticare con certezza che non gli restano neppure due anni di vita.

In Olanda viaggiai con un ricco negoziante di Danzica il quale gestiva da due anni la prima vendita di acquavite al minuto.

« Signore », mi disse questo patriarca, « in Francia non s'immagina l'importanza del commercio che facciamo, di padre in figlio, da più di cent'anni. Ho osservato attentamente gli operai che vengono nel mio spaccio: e quando si abbandonano senza freno alla loro inclinazione, cosa troppo comune fra i Tedeschi, per i liquori forti, finiscono quasi tutti allo stesso modo. Dapprima prendono soltanto un bicchierino d'acquavite la mattina e tale quantità basta loro per molti anni (questo regime, del resto, è comune a tutti gli operai e chi non bevesse il bicchierino sarebbe beffeggiato dalla compagnia); poi raddoppiano la dose, ossia bevono un bicchierino la mattina e uno a mezzogiorno. Si limitano a ciò per due o tre anni all'incirca: poi ne bevono regolarmente tre, la mattina, a mezzogiorno e la sera. Presto vengono a bere a tutte l'ore e non vogliono altra acquavite che quella in cui è infuso il garofano: quando sono arrivati a quel punto, si può esser certi che hanno, al più, sei mesi di vita: si disseccano, sono presi dalla febbre, vanno all'ospedale e non si rivedono più ».

XX

I CAVALIERI E GLI ABATI

Già due volte ho citato queste due categorie di buongustai che il tempo ha distrutte.

Poiché esse sono scomparse da più di trent'anni, la maggior parte della generazione attuale non le ha viste.

Esse riappariranno probabilmente verso la fine di questo secolo, ma poiché un fenomeno simile esige la coincidenza di molti futuri contingenti, credo che assai pochi, fra coloro che vivono oggi, saranno *testimoni* di questa palingenesi.

Nella mia qualità di pittore di costumi dò dunque loro l'ultima pennellata; e per arrivarvi più comodamente prendo in prestito questo brano da un autore che non mi ha mai rifiutato nulla:

« Regolarmente, e secondo l'uso, la qualifica di cavaliere non doveva essere accordata che alle persone insignite di un ordine o ai cadetti delle famiglie titolate, ma molti di questi cavalieri avevan trovato opportuno di nominarsi da sé, e se chi portava questo titolo era bene educato e di bell'aspetto, l'indifferenza *della gente* di quel tempo era tale che nessuno vi faceva caso.

« I cavalieri erano di solito bei giovani, portavano la spada diritta, i garetti tesi, la testa alta e il naso al vento: erano giocatori, libertini, e facevano parte essenziale del corteggio di una bella signora in voga.

« Si distinguevano anche per un coraggio spavaldo e per una facilità eccessiva a impugnare la spada. A volte bastava guardarli perché nascesse un pasticcio ».

Così finì il cavaliere di S..., uno dei più conosciuti al suo tempo.

Egli aveva provocato senza motivo un giovane venuto allora allora da Charolles e i due erano andati a battersi dietro la Chaussée d'Antin, terreno allora quasi tutto occupato da ortaglie.

Dal modo come il nuovo venuto maneggiava l'arme, S... vide bene che non si trattava di un novizio; con tutto ciò si credette in dovere di provarcisi, ma al primo movimento ch'egli fece, il giovanotto gli sferrò un tal colpo, che lo uccise prima ancora che cadesse. Uno dei suoi amici, padrino del duello, osservò a lungo in silenzio la ferita così fulminea e la traccia che la spada aveva percorsa, poi esclamò andandosene: « Che bel colpo di quarta! E che mano straordinaria ha quel giovane! ». Il morto non ebbe altra orazione funebre che questa.

Al principio delle guerre della Rivoluzione la maggior parte dei cavalieri entrò nell'esercito: altri emigrarono; altri si confusero nella folla. Quelli che sopravvivono, ben pochi, si riconoscono all'aria spavalda del viso, ma sono magri e camminano a fatica: hanno la gotta.

Quando in una famiglia nobile c'erano molti figlioli, uno di essi veniva destinato alla Chiesa: egli cominciava dall'ottenere i benefizi semplici, che coprivano le spese della sua educazione, poi diventava principe, abate di commenda o vescovo secondo che aveva maggiori o minori disposizioni per l'apostolato.

Questo era il tipo legittimo degli abati, ma ve n'erano anche dei falsi; e molti giovani che avevano qualche soldo e non si sentivano la voglia di correre i rischi della cavalleria, davano a se stessi il titolo di *abate* venendo a Parigi.

Nulla di più comodo: con una leggera alterazione dell'abito, uno aveva subito il tipo del prelato, si metteva al livello di una buona condizione sociale, era festeggiato, carezzato, ricercato, perché non c'era casa che non volesse avere il suo abate.

Gli abati erano piccoli, tarchiati, grassocci, ben vestiti, furbetti, cortesi, curiosi, ghiotti, svelti, insinuanti: quelli che rimangono ancora sono ingrassati e sono diventati bigotti.

Nessuna condizione era più felice di quella d'un ricco priore o di un abate di commedia: godendo di molta

stima, guadagnavano bene, non avevano superiori e non avevano nulla da fare.

I cavalieri riappariranno se la pace durerà a lungo com'è da sperare: ma a meno che non sopravvenga un gran mutamento nell'amministrazione ecclesiastica, la specie degli abati è perduta senza risurrezione: non ci sono più sinecure e siamo tornati ai principi della Chiesa primitiva: *beneficium propter officium* *.

* Compenso in cambio di prestazione.

XXI

MISCELLANEA

« Signor consigliere », diceva un giorno da un capo all'altro della tavola una vecchia marchesa del sobborgo Saint-Germain, « preferite il Borgogna o il Bordeaux? ». « Signora », rispose con una voce druidica il magistrato da lei interrogato, « è un processo di cui mi compiaccio tanto a sfogliare i documenti, che ne rimando sempre di otto giorni il momento di pronunciare la sentenza ».

Un anfitrione della Chaussée d'Antin aveva fatto venire in tavola un salame di Arles di dimensioni epiche. « Accettatene una fetta », diceva alla sua vicina « questo è un mobile che, spero, annuncia una buona casa ». « È molto grosso davvero », rispose la signora sbirciandolo maliziosamente: « peccato che non somiglia a nulla! ».

Le persone di spirito, più delle altre tengono in onore il buongusto: le altre non sono capaci di un'operazione che consiste in una serie d'apprezzamenti e di giudizi.

La contessa di Genlis, nelle sue memorie, si vanta di avere insegnato a una tedesca che l'aveva ben ricevuta, il modo di preparare ben sette piatti squisiti.

Il conte de La Place ha scoperto una maniera ottima di preparare le fragole, che consiste nell'inzupparle col sugo di un'arancia dolce (pomo delle Esperidi).

Un altro scienziato ha migliorato la ricetta aggiungendovi la buccia dell'arancia ch'egli leva grattandola con un pezzo di zucchero: e sostiene, valendosi di un frammento sfuggito alle fiamme che distrussero la biblioteca d'Alessandria, che le fragole preparate in quel modo venivano servite nei banchetti del Monte Ida.

« Io non stimo molto quell'uomo », diceva il conte di M... parlando di un aspirante che aveva ottenuto un impiego: « non ha mai mangiato il budino alla Richelieu e non conosce neppure le costolette alla Soubise ».

Un bevitore era a tavola, e al *dessert* gli fu offerta dell'uva. « Grazie », rispose respingendo il piatto: « non è mia abitudine prendere il vino in pillole ».

Qualcuno si congratulava con un buongustaio perché era stato nominato direttore delle imposte dirette a Périgueux: parlava del piacere che avrebbe avuto vivendo nel centro della buona tavola, nel paese dei tartufi, delle coturnici, dei tacchini tartufati, ecc. « Ahimè », rispose sospirando il gastronomo rattristato: « è proprio sicuro che sia possibile vivere in un paese dove non si pesca il pesce di mare? ».

XXII

UNA GIORNATA FRA I BERNARDINI

Era quasi l'una della mattina: la notte estiva era bellissima e noi eravamo andati via a cavallo, non senza prima aver fatto una gran serenata alle belle che avevano la fortuna di piacerci (eravamo verso il 1782).

Partivamo da Belley e andavamo a Saint-Sulpice, abbazia dei Bernardini, sita su una delle più alte montagne del circondario, almeno cinquemila piedi sul livello del mare.

A quel tempo ero il direttore di una banda musicale di dilettanti, tutti amici dell'allegria, che possedevano in altissime dosi tutte le virtù che accompagnano la giovinezza e la salute.

« Signore », mi aveva detto un giorno l'abate di Saint-Sulpice traendomi, dopo pranzo, nel vano di una finestra, « voi sareste molto gentile se veniste coi vostri amici a farci un po' di musica il giorno di San Bernardo: il Santo così sarà più completamente glorificato, i nostri vicini saranno rallegrati e voialtri avrete l'onore di essere i primi Orfei che siano penetrati in quest'alta regione ».

Non mi feci fare due volte una domanda che auspicava una giornata di divertimento: promisi con un cenno del capo e tutta la sala ne fu scossa.

Annuit, et totum nutu tremefecit Olympum *.

Tutte le precauzioni erano state prese in tempo: e partimmo di buon'ora, perché avevamo da far quattro leghe per strade capaci di spaventare perfino gli audaci

* [Accennò di sì, e col suo cenno fece tremare tutto l'Olimpo. - Virgilio, *Eneide*, IX, 106.]

viaggiatori che hanno sfidato le altezze della collina di Montmartre.

Il Monastero era costruito in una valle chiusa a occidente dalla vetta della montagna e a levante da un colle meno alto.

La vetta di occidente era coronata da una foresta di abeti dei quali ben trentasettemila furono abbattuti da una raffica di vento *. Il fondo della valle era occupato da una vasta prateria ove boschetti di faggi formavano quadrati irregolari, modelli immensi di quei giardini inglesi che a noi piacciono tanto.

Arrivammo lì all'alba e fummo ricevuti dal padre celleraio, uomo dal viso quadrangolare e dal naso a obelisco.

« Signori », disse il buon padre « siate i benvenuti: il nostro reverendo abate sarà molto contento quando saprà che siete arrivati: è ancora a letto perché ieri s'è molto stancato: ma voi venite con me e vedrete se vi aspettavamo ».

Disse, si mise in cammino e noi lo seguimmo immaginando con ragione che ci conducesse verso il refettorio.

Là, tutti i nostri sensi furono deliziati dall'apparire della colazione più seducente, di una colazione veramente classica.

In mezzo a una tavola spaziosa troneggiava un pasticcio grande come una chiesa: a nord esso era fiancheggiato da un quarto di vitello freddo, a sud da un enorme prosciutto, a est da un pezzo di burro monumentale e ad ovest da una montagna di carciofi in pinzimonio.

Vi si vedevano anche varie specie di frutta, di piatti, di tovaglioli, di coltelli e di argenteria in ceste; e, a capo della tavola, frati laici e servi pronti a servire, benché intontiti per essersi alzati così presto dal letto.

In un angolo del refettorio si vedeva una piramide di più di cento bottiglie continuamente inaffiate da una fontana naturale che zampillava mormorando: « Evoè, Bacco! » e se l'aroma del moca non solleticava le nostre

* L'ispettorato delle acque e foreste li contò e li vendé: il commercio ne approfittò, i monaci ci guadagnarono assai: grandi capitali furono messi in circolazione e nessuno ebbe a dolersi dell'uragano.

narici, questo si deve al fatto che a quei tempi non si usava ancora prendere il caffè la mattina presto.

Il reverendo celleraio si godé per un poco il nostro stupore, poi ci rivolse la seguente allocuzione, che noi, furbi, pensammo dovesse essere stata preparata:

« Signori », disse « io vorrei potervi far compagnia, ma non ho ancora detto Messa e oggi c'è Messa solenne. Dovrei invitarvi a mangiare, ma la vostra età, il viaggio e l'aria frizzante delle nostre montagne me ne dispensano. Accettate con piacere quel che noi vi offriamo di buon cuore: vi lascio e vado a cantar mattutino ».

Dette queste parole, scomparve.

Allora fu il momento d'agire: e attaccammo con l'energia che infatti supponevano le tre circostanze aggravanti così ben indicate dal celleraio. Ma che cosa potevano fare dei deboli figli di Adamo contro un pasto che sembrava preparato per gli abitanti di Sirio? I nostri sforzi furono impotenti: benché fossimo ultra-satolli, non avevamo lasciato che tracce impercettibili del nostro passaggio.

Così, ben muniti fino all'ora di pranzo, ci disperdemmo: e io andai ad accovacciarmi in un buon letto ove, aspettando la Messa, dormii simile all'eroe di Rocroy e ad altri ancora, i quali dormirono fino al momento di cominciar la battaglia.

Fui svegliato da un robusto frate che quasi mi staccò il braccio e corsi in chiesa ove trovai tutti già a posto.

Eseguimmo una sinfonia all'Offertorio: fu cantato un mottetto all'Elevazione e si finì con un quartetto di strumenti a fiato. E benché la musica dei dilettanti sia tanto presa in giro, devo dichiarare per rispetto alla verità che ce la cavammo benissimo.

A questo proposito voglio osservare che tutti coloro i quali non sono mai contenti di nulla sono quasi sempre degl'ignoranti che trincia-o giudizi senza riguardo soltanto perché sperano che la loro audacia faccia supporre in essi delle cognizioni che non hanno avuto il coraggio e la pazienza di procurarsi.

Noi accogliemmo con benignità gli elogi che ci furono prodigati e dopo aver ricevuto i ringraziamenti dell'abate andammo a tavola.

Il pranzo fu servito secondo il gusto del secolo quindicesimo; pochi piatti di mezzo, poche superfluità, ma

un'ottima varietà di carne, ragù semplici, sostanziosi, cucina buona, cottura perfetta e soprattutto legumi di un sapore eccellente impedivano che si desiderasse quel che non c'era.

E poi, per dare un'idea dell'abbondanza che regnava in quel bel luogo, basti dire che la seconda portata era composta di ben quattordici arrosti diversi.

Il *dessert* fu anche più notevole, perché era formato in parte di frutta che non nascono a quell'altezza ed erano state portate da regioni più basse, perché erano stati messi a contributo gli orti di Machuraz, la Morflent e altri luoghi favoriti dal grande astro che produce il calore.

Né mancavano i liquori, ma il caffè poi merita una particolare menzione.

Era limpido, profumato, caldissimo, e soprattutto non veniva offerto in quei vasi degenerati che sulle rive della Senna si osano chiamare *tazze*, ma in bei bicchieroni profondi in cui le grosse labbra dei reverendi si tuffavano abbondantemente aspirando il liquido corroborante con un rumore pari a quello di due delfini dopo la burrasca.

Dopo pranzo andammo al vespro e vi eseguimmo, tra i salmi, delle antifone che avevo composte appositamente. Era musica corrente, come si usava allora, e non ne dico né bene né male, per timore di essere trattenuto dalla modestia o suggestionato dalla paternità.

Terminata così la giornata ufficiale, i vicini cominciarono ad andarsene: gli altri se la cavarono abbastanza bene facendo giuochi di società.

Per conto mio preferii camminare e insieme con alcuni amici me ne andai a passeggiare sull'erba tenera e morbida che vale tutti i tappeti della Savonnerie e a respirare quell'aria così pura della montagna che rinfresca l'anima e dispone la fantasia alla meditazione e ai voli romantici *.

Quando tornammo era ormai tardi. L'abate venne a darmi insieme la buona sera e la buona notte. « Io vado in camera mia », disse « e vi lascio terminare la se-

* Ho sempre provato quest'effetto nelle stesse circostanze e penso che la leggerezza dell'aria, in montagna, lasci agire certe forze cerebrali che l'aria pesante opprime in pianura.

rata. Non ch'io creda che la mia presenza possa essere importuna ai nostri monaci: ma voglio ch'essi sappiano bene di avere libertà assoluta. Non tutti i giorni è San Bernardo: domani torneremo alle nostre solite usanze: *cras iterabimus aequor* ».

Veramente quando l'abate se ne fu andato ci fu più movimento: la compagnia divenne più rumorosa e ci furono più scherzi relativi alla vita monastica, che non dicevano gran che in fondo, e di cui si rideva senza sapere perché.

Verso le nove fu portata la cena: cena ben fatta, delicata e lontana dal pranzo di molti secoli.

Mangiammo ancora parecchio, chiacchierammo, ridemmo, cantammo canzoni conviviali, e uno dei nostri frati ci lesse alcuni versi suoi, che in verità non erano brutti per essere opera di un tonsurato.

Alla fine della serata una voce gridò: « Padre celleraio, e il vostro piatto dov'è? ». « Giustissimo », rispose il reverendo: « non sono celleraio per nulla! ».

Uscì un momento e tornò poco dopo, accompagnato da tre servi, il primo dei quali recava dei crostini di ottimo burro, mentre gli altri due trasportavano una tavola con in mezzo una zuppiera d'acquavite inzuccherata e bollente: una specie di quel ch'è oggi il ponce, che allora non si conosceva.

I nuovi arrivati furono accolti da applausi: mangiammo i crostini, bevemmo l'acquavite bollente e quando l'orologio dell'abbazia sonò mezzanotte, ognuno si ritirò nella propria camera per godere le dolcezze di un sonno a cui le fatiche della giornata avevan dato disposizione e diritto.

N. B. Quando il padre celleraio di cui si è fatto cenno in questo racconto, esattamente storico, fu diventato vecchio, un giorno si parlava davanti a lui di un abate nominato di fresco che arrivava da Parigi e che aveva fama di esser molto rigoroso.

« Per me sono tranquillo », disse il reverendo, « sia cattivo quanto vorrà, non avrà mai il coraggio di togliere a un vecchio né il cantuccio del fuoco né la chiave della cantina ».

XXIII

UN VIAGGIO FORTUNATO

Percorrevo sul mio buon cavallo le amene pendici del Giura.

Erano i giorni più terribili della Rivoluzione e io andavo a Dôle, dal rappresentante Prôt, per ottenere un salvacondotto che doveva risparmiarmi il carcere e forse il patibolo.

Arrivato, verso le undici antimeridiane, a una locanda del borghetto di Mont-sous-Vaudrey, prima di tutto feci ben sistemare il cavallo, poi andai in cucina, dove fui colpito da uno spettacolo che ogni viaggiatore avrebbe visto con piacere.

Davanti a un fuoco vivo e splendente, girava uno spiedo magnificamente carico di quaglie, gallinelle e quei francolini coi piedi verdi che sono sempre così grassi. Tale scelta cacciagione gemeva le ultime gocce su una immensa fetta di pane tagliata in modo da rivelare la mano di un cacciatore: e tutt'intorno si vedeva, già cotto, uno di quei leprotti dai fianchi rotondi che i Parigini non conoscono e di cui l'aroma basterebbe a profumare una chiesa.

« Be' », dissi fra me: « la Provvidenza non mi abbandona del tutto. Cogliamo ancora questo fiore sulla nostra via: a morire, saremo sempre a tempo ».

E volgendomi all'oste che, durante la mia contemplazione, fischiettava, con le mani dietro la schiena, portando sù e giù per la cucina la sua mole gigantesca, gli dissi: « Amico, che cos'avete di buono da darmi per pranzo? ». « Tutta roba buona, signore: buon lesso, buona minestra con le patate, buona spalla di montone e buoni fagioli ».

A questa risposta inattesa un brivido di dispiacere mi

percorse tutto il corpo: io non mangio mai lesso, perché è carne senza sugo: e patate e fagioli fanno ingrassare; e non avevo denti d'acciaio per lavorare attorno alle fibre del castrato. Insomma, era una lista fatta apposta per affliggermi, e tutti i miei malanni mi ripiombarono addosso.

L'oste mi guardava con aria sorniona e parve che indovinasse come mai ero uggito. « E a chi riserbate allora tutta quella bella cacciagione? », gli dissi con viso alquanto turbato. « Purtroppo, caro signore », mi rispose cordialmente, « di quella roba non posso disporre: appartiene a certi signori della giustizia che sono qui da dieci giorni per una perizia che interessa una signora ricchissima: ieri finirono il lavoro e adesso fanno un banchetto per festeggiare il lieto avvenimento: noi si direbbe *fare una ribotta* ». « Ebbene », dissi dopo una breve riflessione, « fatemi il piacere di dire a quei signori che un uomo di buona compagnia domanda, come un favore, di essere ammesso a pranzare con loro, che intende di pagare la propria quota e che ne sarà loro gratissimo ».

Così dissi ed egli scomparve.

Poco dopo vidi entrare un ometto grasso, fresco, paffuto, tozzo, arzillo, il quale si mise a girellare per la cucina, spostò qualche mobile, levò il coperchio a una casseruola e sparì anche lui.

« Be' », dissi fra me, « questo è l'esploratore che è venuto per una ricognizione ». E ricominciai a sperare perché sapevo per esperienza che il mio aspetto fisico non è antipatico.

Il cuore mi batteva come a un candidato quando lo scrutinio delle schede è verso la fine: ed eccoti riapparire l'oste, il quale mi annuncia che quei signori erano lietissimi della proposta e aspettavano me per cominciare il pranzo.

Volai di là: ricevetti l'accoglienza più lusinghiera e dopo pochi minuti ero lì come a casa mia.

Che buon pranzo! Non ne dirò i particolari, ma debbo una gran lode a una fricassea di polli di squisita fattura, come se ne trovano soltanto in provincia, e così riccamente guarnita di tartufi, che ce n'era abbastanza per ritemprare le forze al vecchio Titone.

Dell'arrosto ho già parlato: il suo sapore era degno

dell'aspetto esterno: era cotto a puntino e la difficoltà che avevo dovuto superare per avvicinarmi a quello squisito mangiare me lo faceva parere anche più buono.

Il *dessert* era composto di una crema con la vainiglia, formaggio scelto e frutta eccellente. Inaffiammo tutto ciò con un vino leggero di colore granato: poi con vino dell'Ermitage; dopo, con un passito, anch'esso buono e generoso.

Il pranzo non fu soltanto buono, ma anche allegrissimo.

Dopo aver parlato con qualche circospezione degli avvenimenti attuali, quei signori si punzecchiarono con degli scherzi che mi rivelarono parte della loro biografia: della faccenda per cui si erano riuniti in quei giorni parlarono poco: si raccontarono barzellette, si cantò e io mi unii a loro con alcune strofette inedite: anche ne improvvisai una; che fu molto applaudita, come si usa fare. Eccola:

(Sull'aria del *Maniscalco*)

« Che bella cosa per i viaggiatori trovare dei bevitori simpatici! È una vera beatitudine. Circondato da buoni amici, io me ne starei qui, parola d'onore, libero da ogni preoccupazione, quattro giorni, quindici giorni, trenta giorni, un anno intero, e benedirei la mia sorte ».

Ho riferito questa strofa, non perché io la creda ottima; grazie al Cielo ne ho fatte delle migliori e avrei migliorato questa se avessi voluto: ma ho preferito lasciarla così, nella rozzezza di cosa improvvisata, perché il lettore riconosca che l'uomo il quale, con un comitato rivoluzionario sul groppone, poteva trastullarsi così, aveva certo la testa e il cuore di un Francese.

Eravamo a tavola da ben quattr'ore e già cominciavamo a pensare al modo di finir la serata: saremmo andati a fare una lunga passeggiata per aiutare la digestoine e tornati alla locanda avremmo giocato a carte per aspettare l'ora di cena: la quale cena si componeva di un piatto di trote rimaste da parte e di avanzi del pranzo ancora appetitosissimi.

A tutte queste proposte fui obbligato a rispondere con un rifiuto: il sole che declinava all'orizzonte mi avver-

tiva che era ora di partire. Quei signori insistettero finché la cortesia lo permise e smisero quando li assicurai che io non viaggiavo semplicemente per divertirmi.

È facile indovinare che non vollero farmi pagare la mia quota: e senza rivolgermi domande importune, vollero vedermi montare a cavallo e ci separammo dopo esserci scambiati i più affettuosi saluti.

Una fortuna non viene mai sola e il mio viaggio ebbe un successo che quasi non avrei sperato.

Veramente trovai il rappresentante Prôt molto prevenuto contro di me: mi guardò con aria sinistra e pensai che volesse farmi arrestare, ma me la cavai solo con la paura e dopo alcune spiegazioni mi parve che il viso gli si rasserenasse.

Io non sono di quelli che per la paura diventano crudeli e credo che quell'uomo non fosse cattivo, ma aveva poca capacità e non sapeva che fare del terribile potere affidatogli: era un bambino armato della clava di Ercole.

Il signor Amondru, di cui registro il nome con piacere, faticò molto a fargli accettare l'invito a una cena in cui era stabilito che dovevo essere anch'io: e mi ricevette in un modo tutt'altro che soddisfacente.

Un po' meno male fui accolto dalla signora Prôt quando andai a farle omaggio. Le circostanze in cui mi presentavo erano tali da suscitare, se non altro, un po' di curiosità.

Dopo le prime frasi mi domandò se mi piaceva la musica. Oh insperata fortuna! Ella pareva deliziarsene e poiché anch'io sono buon musicista, da quel momento i nostri cuori palpitarono all'unisono.

Chiacchierammo prima di cena e c'intendemmo a fondo. Ella mi parlò di trattati di composizione: io li conoscevo tutti; mi parlò delle opere in voga: le sapevo a memoria; mi nominò i maestri più celebri: li avevo visti quasi tutti. Non la finiva più, perché da molto tempo non aveva incontrato nessuno con cui trattare tali argomenti dei quali discorreva come una dilettante, mentre più tardi ho saputo che era stata insegnante di canto.

Dopo cena prese i suoi spartiti: ella cantò, io cantai, noi cantammo: mai ci ho messo più zelo, mai ne ho avuto maggior piacere. Il signor Prôt già più volte aveva

detto di andare a dormire, ma lei non gli aveva dato retta e noi sonavamo come due trombettieri il duetto della *Falsa magìa*:

Non ti ricordi tu di quella festa?

quando egli ordinò la partenza.

Bisognò pur finire, ma al momento di lasciarci, la signora Prôt mi disse: « Cittadino, uno che come voi coltiva le belle arti non può essere un traditore del suo paese. So che voi volete qualcosa da mio marito: l'avrete: ve lo prometto io ».

Dopo queste parole confortanti, le baciai la mano con tutto il fervore del mio cuore: la mattina dopo, infatti, ebbi il salvacondotto ben firmato e magnificamente timbrato.

Così raggiunsi lo scopo del mio viaggio. Tornai a casa a testa alta: e grazie alla musica, cara figlia del cielo, la mia ascensione al medesimo fu prorogata di un buon numero d'anni.

XXIV
POETICA

Nulla placere diu, nec vivere carmina possunt
quae scribuntur aquae potoribus. Ut male sanos
adscripsit Liber Satyris Faunisque poetas,
vina fere dulces oluerunt mane Camoenae.
Laudibus arguitur vini vinosus Homerus;
Ennius ipse pater nunquam, nisi potus, ad arma
prosiluit dicenda. « Forum putealque Libonis
mandabo siccis; adimam cantare severis »;
Hoc simul edixi, non cessavere poetae
nocturno certare mero, putere diurno *.

Se ne avessi avuto il tempo avrei finito con una scelta ragionata di poesie gastronomiche dai Greci e i Latini fino ai giorni nostri e l'avrei divisa per periodi storici, in modo da far vedere il vincolo stretto che c'è sempre stato fra l'arte di ben dire e l'arte di ben mangiare.

Quel che non ho fatto io lo farà un altro **. Vedremo allora come la tavola ha sempre dato il tono alla lira e si avrà una prova di più dell'influsso che il fisico esercita sul morale.

Fino verso la metà del secolo decimottavo le poesie di questo genere hanno avuto soprattutto il fine di cele-

* [Non possono piacere né vivere a lungo versi scritti da bevitori d'acqua. Da quando Bacco unì ai satiri e ai fauni quelle teste matte dei poeti, si può dire che fin dalla mattina le dolci muse odorarono di vino. Con le sue lodi al vino, Omero si tradisce come amante del vino. Perfino il padre Ennio non si buttò mai a cantar le armi senza prima aver bevuto. « Affiderò il Foro e il puteale di Libone agli astemi, vieterò di poetare ai sobri »: non appena ebbi proclamato ciò, i poeti non la smisero di fare a chi più beve di notte e di puzzare di vino di giorno ». Orazio, *Epistole,* I, 19.]

** Se non sbaglio, ecco le tre opere che dovrebbero fare i miei successori: 1°) Monografia sull'obesità; 2°) Trattato teorico e pratico delle fermate di caccia; 3°) Raccolta, in ordine cronologico, di poesie gastronomiche.

brare Bacco e i suoi doni, perché allora ber vino, berne molto era la più alta gioia del gusto a cui si sapesse arrivare. Però, per rompere la monotonia e allargare la strada, vi si associava l'Amore, associazione della quale non è certo se l'Amore sia proprio contento.

La scoperta dell'America e i nuovi prodotti che così si sono acquistati hanno recato un nuovo ordine di cose.

Lo zucchero, il caffè, la cioccolata, i liquori alcolici e tutte le mescolanze che ne risultano hanno fatto della buona tavola un complesso più ampio di cui il vino non è più che un accessorio più o meno obbligato, perché a colazione il tè può benissimo sostituire il vino *.

Così una via più larga s'è aperta ai poeti del nostro tempo: essi hanno potuto cantare i piaceri della tavola senza esser costretti ad affogar nella botte: e già graziose poesie hanno celebrato i nuovi tesori dei quali la gastronomia s'è arricchita.

Io ho aperto le raccolte e ho goduto come qualunque altro i profumi eterei di queste offerte. Ma, pur ammirando i frutti dell'ingegno e gustando l'armonia dei versi, ho avuto una soddisfazione di più degli altri nell'osservare che tutti quegli scrittori si uniformavano al mio sistema favorito: perché la maggior parte delle belle poesie erano state fatte per il pranzo, pranzando o dopo pranzo.

Spero bene che gli artisti abili sfrutteranno la parte del mio terreno ch'io cedo loro e in questo momento mi contenterò di offrire ai lettori alcune poesie: avverto sùbito che le scelgo a mio capriccio e le accompagno con note brevissime, perché nessuno si lambicchi il cervello a cercare le ragioni della mia scelta.

CANZONE DI DEMOCARE AL BANCHETTO DI DENIAS

Questa canzone è tolta dal *Viaggio del giovane Anacarsi*: basta tale ragione.

« Beviamo, cantiamo Bacco.

* Gli Inglesi e gli Olandesi mangiano a colazione pane, burro, pesce, prosciutto, uova, e non bevono quasi mai altro che tè.

« Bacco ama le nostre danze, ama i nostri canti: uccide l'invidia, l'odio e i dolori. Egli fa nascere le Grazie seducenti e gli amori incantevoli.

« Beviamo, cantiamo Bacco.

« L'avvenire non c'è ancora, il presente presto non sarà più: il solo istante della vita è l'istante della gioia.

« Beviamo, cantiamo Bacco.

« Saggi delle nostre follie, ricchi dei nostri piaceri, calpestiamo la terra e le sue vane grandezze: e nella dolce ebrietà che questi momenti così belli ci fanno scorrere nell'anima,

« Beviamo, cantiamo Bacco ».

Questa è di Motin, che par sia stato il primo in Francia a scrivere canzoni bacchiche; è del vero tempo dell'ubriachezza e non manca di brio:

(Aria):

« Che io ami in ogni tempo la taverna! Che lì io faccia a modo mio. Essa non ha l'eguale. Vedo in essa tutto ciò che desidero, e gli stracci lì son per me fine tela d'Olanda.

« Mentre il caldo ci fa soffrire, non c'è boschetto che sia come la taverna, piacevole e fresco. E quando mi conduce ad essa il freddo, mi piace più lì una povera fascina che tutto il bosco di Vincenne.

« Lì trovo tutto di mio gusto: i cardi mi sembrano rose, le trippe mi paiono beccafichi. Lì non si combatte che coi bicchieri. Osterie e bische sono i paradisi di questo mondo.

« Dobbiamo seguire Bacco: il nèttare con cui egli c'inebria pare qualcosa di divino e chiunque è lodato come uomo e non beve vino, se bevesse vino sarebbe un angiolo.

« Il vino mi sorride, io lo carezzo: esso mi toglie la tristezza e risveglia le mie forze: noi ci amiamo ugualmente: io lo prendo, poi ne sono preso: io lo porto e lui mi trasporta.

« Quando ho bevuto la mia pinta sono allegro, gli orecchi mi ronzano, io torno indietro invece di andare avanti, mi affratello col primo che incontro e, senza saper ballare, faccio begli sgambetti nella cantina.

« Per conto mio, fin a quando muoio, voglio che il vino bianco insieme col chiaretto mi resti in corpo, perché ci stiano d'accordo, perché se dovessero litigare li butterei fuori ».

Quest'altra è di Racan, uno dei nostri poeti più antichi: è piena di grazia e di filosofia, è servita di modello a molti altri e sembra più giovane di quel che afferma la sua fede di nascita:

A MAINARDO

« Perché affaticarsi tanto? Beviamo piuttosto, finché si può, di questo nèttare delizioso che per la squisitezza supera perfino quello che Ganimede versa nella coppa degli Dei.

« Esso fa sì che gli anni sono per noi più brevi dei giorni: esso ci fa ringiovanire e dai nostri pensieri toglie il rimpianto del passato e il timore del futuro.

« Beviamo, Mainardo, a tazza piena: il tempo passa inavvertito e ci conduce ai nostri ultimi giorni: è inutile raccomandarsi: gli anni, come i fiumi, non tornano mai indietro.

« La primavera, vestita di verde, presto caccerà il freddo: il mare ha il flusso e il riflusso, ma da quando la nostra giovinezza cede il posto alla vecchiaia, il tempo non la riconduce più.

« Le leggi della morte sono fatali, tanto nei palazzi dei re quanto nelle casupole coperte di canne: tutti i nostri giorni sono sottoposti alle Parche: quelli dei pastori e quelli dei sovrani vengono tagliati dalle medesime forbici.

« Il rigore di quelle leggi, davanti alle quali tutto spa-

risce, porta via in breve tempo tutto ciò che v'è di più stabile: presto noi andremo a bere al di là della riva nera, nelle acque del fiume dell'oblio ».

Questa è *mia e l'ho anche musicata.* Di *fronte* alla difficoltà di stampare la musica indietreggiai, nonostante il piacere che avrei avuto di sapermi su tutti i pianoforti, ma per una fortuna straordinaria si può cantare e si canterà sull'aria della canzonetta di Figaro:

LA SCELTA DELLE SCIENZE

« *Non andiamo più a caccia* della gloria: essa vende troppo cari i suoi favori: sforziamoci di dimenticare la storia: è un tessuto di disgrazie. Pensiamo soltanto a bere questo vino che piaceva ai nostri antenati.

« Com'è buono quand'è vecchio!

« Io ho lasciato l'astronomia: nei cieli mi ci smarrivo: rinuncio alla chimica: questo gusto diventava troppo costoso. Ma per la gastronomia voglio seguire la mia inclinazione. Com'è dolce essere buongustaio!

« Da giovane leggevo continuamente: i capelli mi son diventati tutti grigi, i sette savi della Grecia però non mi hanno insegnato nulla: io coltivo la pigrizia: è un amabile peccato: ah, come si sta bene a letto!

« Ero forte in medicina, me la cavavo proprio bene, ma tutto ciò ch'essa immagina serve soltanto ad aiutare a morire. Preferisco la cucina: è un'arte riparatrice. Che grand'uomo è il trattore!

« *Questi lavori sono un po' faticosi,* ma verso il tramonto, per rallegrare i miei studi io lascio avvicinarsi l'amore: *checché ne dicano gli schizzinosi,* l'amore è un gran bel giuoco: giochiamolo sempre, ma poco ».

Io ho visto nascere la strofetta seguente: perciò la pianto in questa pagina. I tartufi sono la divinità di oggi, e forse quest'idolatria non ci fa molto onore.

IMPROVVISO

« Brindiamo al tartufo nero e non siamo ingrati: esso garantisce la vittoria nelle lotte più amabili. Al soccorso degli amori e del piacere, la Provvidenza mandò questa sostanza: serviamocene tutti i giorni! ».

Scritta da B... di V..., buongustaio fine e allievo diletto dell'autore.

Finisco con una poesia che appartiene alla Meditazione XXVI.

Ho voluto metterla in musica e non vi sono riuscito come avrei voluto. Un altro farà meglio, specie se si esalta un po': bisogna che sia una musica forte e che faccia sentire bene sulla seconda strofetta che il malato va peggiorando.

L'AGONIA

Romanza fisiologica

« In tutti i miei sensi, ahimè! la vita si indebolisce: ho l'occhio appannato e il corpo senza calore: Luisa piange e questa tenera amica fremendo mi posa la mano sul cuore. La folla fuggitiva dei visitatori si è congedata per non tornare più: il dottore parte e il sacerdote arriva: sto per morire.

« Vorrei pregare, ma la testa vi si rifiuta: vorrei parlare e non posso esprimermi: un ronzio m'inquieta e mi stanca: un non so che mi sembra fluttuare. Non ci vedo più: il petto oppresso sta per esaurirsi, per formare un sospiro: esso vagherà sulla mia gelida bocca... sto per morire ».

XXV

IL SIGNOR HENRION DE PANSEY

Credevo in buona fede d'essere il primo che avesse avuto, *nei nostri tempi*, l'idea dell'Accademia dei Gastronomi, ma temo di essere stato preceduto, come càpita qualche volta. Si può giudicarne dal fatto seguente, accaduto più di quindici anni or sono.

Il signor presidente Henrion de Pansey, il cui brio ha sfidato i geli dell'età, rivolgendosi a tre dei migliori scienziati d'oggi (i signori Laplace, Chaptal e Berthollet) diceva loro nel 1812: « Considero la scoperta di una nuova pietanza, che sostiene il nostro appetito e prolunga la nostra gioia, come un avvenimento molto più importante che la scoperta di una stella: di queste se ne vedono sempre abbastanza. Io non giudicherò mai abbastanza onorate né convenientemente rappresentate le scienze finché non vedrò un cuoco sedere nella prima classe dell'Accademia ».

Questo caro presidente era sempre lieto quando pensava all'argomento del mio lavoro: egli voleva fornirmi un'epigrafe e diceva che le porte dell'Accademia non furono aperte a Montesquieu per lo *Spirito delle leggi*. Da lui ho saputo che Berriat Saint-Prix aveva fatto un romanzo; e fui lui che m'indicò il capitolo in cui si parla dell'industria alimentare degli emigrati. Perciò, poiché bisogna essere giusti, gli ho dedicato la seguente quartina, che contiene la sua storia e il suo elogio:

« Nei suoi dotti lavori fu infaticabile: ebbe grandi incarichi che adempì degnamente, e benché fosse profondo, erudito e dotto, non si credette mai dispensato dal dovere di essere cortese ».

Il signor presidente ricevette, nel 1814, il portafoglio della giustizia e gl'impiegati di quel ministero hanno serbato memoria della risposta che diede loro quando andarono insieme a presentargli il primo omaggio.

« Signori », egli disse in quel tono paterno che si addice così bene alla sua alta statura e alla tarda età, « probabilmente non resterò con voi abbastanza tempo per potervi fare del bene; ma state sicuri almeno che non vi farò del male ».

XXVI

INDICAZIONI

Il mio lavoro è finito, eppure, per mostrarvi che ho ancora un po' di fiato, taglierò ancora una pietra in tre pezzi.

Darò ai miei lettori di ogni paese alcune indicazioni che potranno essere loro utili: darò ai miei artisti prediletti un ricordo di cui sono meritevoli: e darò al pubblico un campione della legna con cui mi scaldo.

1°) La signora Chevet, negozio di commestibili. Palazzo Reale, N. 220, presso il Teatro Francese. Io per lei sono più un cliente fedele che un grande consumatore: le nostre relazioni datano da quando ella apparve sull'orizzonte gastronomico ed ebbe la bontà di piangere sulla mia morte: fortunatamente era un equivoco per somiglianza.

La signora Chevet è l'intermediaria obbligata tra l'alta commestibilità e i grandi patrimoni. Ella ha fatto fortuna solo per la sua rettitudine commerciale: tutto ciò ch'è stato guastato dal tempo sparisce dal suo negozio come per miracolo. La natura del suo commercio esige ch'essa guadagni molto: ma dopo fissato il prezzo, si può star sicuri di ricevere merce ottima.

Tale rettitudine sarà ereditaria; e le sue signorine, da poco uscite dall'infanzia, seguono già invariabilmente gli stessi princìpi.

La signora Chevet ha degli agenti in tutti i paesi ove possono arrivare i desideri del gastronomo più capriccioso: e più concorrenti ha, più acquista credito nell'opinione pubblica.

2°) Il signor Achard, pasticciere di fornello, via di Grammont, N. 9, di Lione, stabilito qui da circa dieci

anni, cominciò la sua reputazione con biscotti di fecola e cialde con vainiglia che per molto tempo non sono state imitate.

Tutto ciò ch'è nel suo negozio ha qualcosa di fine e di civettuolo che invano si cercherebbe altrove: la mano dell'uomo non vi appare. Sembrano prodotti naturali di qualche paese incantato: e poiché tutto quello che si fa da lui viene portato via il giorno stesso, si può dire che lì non esiste un domani.

Nelle belle giornate estive si vede arrivare ogni momento in via di Grammont qualche brillante carrozza su cui di solito sono un elegante gentiluomo e una bella col cappello piumato. Il primo si precipita da Achard dove compra un grosso cartoccio di dolci. Al suo ritorno è salutato da un « Oh, caro amico, che bell'aspetto che hanno! », oppure da un: « *O dear! how it looks good! my mouth!...* ».

E tosto il cavallo riparte trascinando tutto ciò al Bois de Boulogne.

I buongustai hanno tanto ardore e tanta bontà, che hanno sopportato a lungo le scortesie di una signorina molto sgarbata. Quest'inconveniente è scomparso: la cassiera è cambiata e la bella manina della signorina Achard dà un pregio di più a certi dolci che già si raccomandano abbastanza da sé.

3°) Il signor Limet, via di Richelieu, N. 79, mio vicino, fornaio di molti principi e poi stato prescelto da me.

Avendo acquistato un negozio di pochissimo valore, l'ha rapidamente portato a un alto grado di prosperità e di fama.

I suoi panini sono molto belli; ed è difficile unire in pane di lusso tanta bianchezza, tanto buon sapore, tanta leggerezza.

Tanto gli stranieri, quanto gli abitanti dei vari dipartimenti, trovano sempre dal signor Limet il pane a cui sono avvezzi, sicché i clienti vanno in persona, escono e qualche volta sono costretti a fare la coda.

Tali trionfi non meraviglieranno quando si saprà che il signor Limet non si adagia nel far sempre le stesse cose, ma lavora assiduamente per scoprire nuovi espedienti e che è guidato da scienziati di prim'ordine.

XXVII

LE PRIVAZIONI

ELEGIA STORICA

O progenitori della specie umana, dei quali è storica la golosità, che vi rovinaste per un pomo, che cosa mai avreste fatto per un tacchino tartufato? Ma nel paradiso terrestre non c'erano né cuochi né pasticcieri.

Come vi compiango!

O potenti monarchi che distruggeste Ilio superba, la fama del vostro valore risonerà di secolo in secolo, ma voi mangiavate male. Ridotti alla coscia di bue e alla spalla del porco, ignoraste sempre le delizie del cacciucco e le delizie della fricassea di pollastri.

Come vi compiango!

O Aspasia, Cloe, e voi tutti di cui lo scalpello dei Greci eternò le forme a disperazione delle belle di oggi, non mai la vostra bocca incantevole aspirò la soavità di una meringa profumata di vainiglia o di rosa: arrivaste appena all'altezza del pan pepato.

Come vi compiango!

O dolci sacerdotesse di Vesta, colmate di tanti onori e minacciate di così orrendi supplizi, se almeno aveste assaggiato quei dolci sciroppi che rinfrescano l'anima, quei frutti sciroppati che sfidano le stagioni, quelle creme profumate che sono la meraviglia dei nostri giorni!

Come vi compiango!

O doviziosi Romani, che smungeste i popoli di tutto il mondo, le vostre sale da pranzo così famose non videro mai comparire né i succulenti gelati, delizia degl'indolenti, né gli squisiti sorbetti, il cui freddo sfiderebbe la zona torrida.

Come vi compiango!

O paladini invincibili, celebrati da trovatori vagabondi, per quanto abbiate ucciso giganti, liberato donne, sterminato eserciti, mai purtroppo una prigioniera dagli occhi neri vi offrì lo champagne spumante, la malvasìa di Madera, né i liquori, creazione del grande secolo: voi eravate ridotti alla cervogia e al vinello d'erba di Surène.

Come vi compiango!

O abati crociati, mitrati, dispensatori delle grazie celesti! e voi, tremendi templari che armaste il braccio per lo sterminio dei Saracini, voi non conosceste le dolcezze della cioccolata che ristora né del caffè che induce alle meditazioni.

Come vi compiango!

O superbe castellane che durante l'assenza dei crociati innalzaste al sommo grado i vostri elemosinieri e i vostri paggi, voi non divideste con essi la gioia dei biscotti e la delizia delle torte.

Come vi compiango!

E voi finalmente, gastronomi del 1825, che trovate già la sazietà in mezzo all'abbondanza e sognate pietanze nuove, voi non godrete delle scoperte che la scienza prepara per l'anno 1900, come i cibi minerali e i liquori ottenuti con la pressione di cento atmosfere: voi non vedrete ciò che viaggiatori non ancor nati faranno arrivare da quella metà del globo che rimane ancora da scoprire o da sfruttare.

Come vi compiango!

CONGEDO

AI GASTRONOMI DEI DUE MONDI

Eccellenze!

Il lavoro di cui vi fo omaggio si prefigge di svolgere davanti agli occhi di tutti, i princìpi della scienza di cui voi siete l'ornamento e il sostegno.

Offro anche un primo incenso alla Gastronomia, questa giovane immortale, che appena ornata della sua corona di stelle, già s'innalza più sù delle sue sorelle, simile a Calipso, che era più alta di tutta la testa del gruppo incantevole delle ninfe che la circondavano.

Il tempio della Gastronomia, ornamento della metropoli del mondo, innalzerà presto al cielo i suoi portici immensi: voi li farete risonare delle vostre voci, voi li arricchirete di doni: e quando l'Accademia promessa degli oracoli si fonderà sulle basi immortali del piacere e della necessità, voi, buongustai illuminati, commensali amabili, ne sarete soci effettivi o corrispondenti.

Intanto, levate verso il cielo le facce raggianti: andate innanzi nella vostra forza e nella vostra maestà: l'universo commestibile vi è aperto davanti.

Lavorate, Eccellenze; lavorate per il bene della scienza: digerite per il vostro particolare interesse; e se, nel corso dei vostri lavori, vi càpita di far qualche scoperta importante, vogliate comunicarla al più umile dei vostri servi.

L'AUTORE
DELLE «MEDITAZIONI GASTRONOMICHE».

SOMMARIO

FISIOLOGIA DEL GUSTO

PARTE PRIMA

PARTE SECONDA